



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

QUINTA- FEIRA – 11 DE JANEIRO DE 2024 - ANO IV – EDIÇÃO Nº 05

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU PUBLICA:

- **ATA DE HOMOLOGAÇÃO/ PREGÃO ELETRÔNICO (PRP) Nº 030/2023:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DESTES MUNICÍPIO, DE FORMA PARCELADA.

**IMPrensa OFICIAL
UMA GESTÃO LEGAL
E TRANSPARENTE**

- Gestor(a): Pedro André Braz Silva Santana
- Avenida O Navio Negreiros, nº 55 - Centro
- Tel: (75) 3681-1129

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICIPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUACU
CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

ATA DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030PRP/2023

Processo Administrativo Nº 154/2023

Tipo: REGISTRO DE PREÇO

PREGOEIRO: GUSTAVO DA CRUZ OLIVEIRA

Data de Publicação: 27/10/2023 12:12:32

LOTE 1 - HOMOLOGADO - 11/01/2024 11:07:37
LOTE 1

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item:	Unidade:	Marca:	Modelo:
1	QUILOGRAMA	friboi	friboi
Descrição: CARNE BOVINA, corte: coxão mole. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos, com ausência sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelha brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade:	5.000	Valor Unit.:	28,10
			Valor Total: 140.500,00
2	QUILOGRAMA	friboi	friboi
Descrição: CARNE BOVINA, corte: alcatra. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade:	5.000	Valor Unit.:	27,00
			Valor Total: 135.000,00
3	QUILOGRAMA	friboi	friboi
Descrição: CARNE BOVINA, corte: músculo. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade:	6.000	Valor Unit.:	24,30
			Valor Total: 145.800,00

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 4	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: friboi	Modelo: friboi
<p>Descrição: CARNE BOVINA, moída de patinho, congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 5.000	Valor Unit.: 21,40		Valor Total: 107.000,00
Item: 5	Unidade: PACOTE	Marca: kaldao	Modelo: kaldao
<p>Descrição: CARNE BOVINA, charque dianteiro. Carne curada, dessecada, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelha brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 4.000	Valor Unit.: 33,90		Valor Total: 135.600,00
Item: 6	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: sadia	Modelo: sadia
<p>Descrição: CARNE de origem suína tipo pernil, congelado, fatiado sem pele, Carne curada, dessecada, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelha brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 4.000	Valor Unit.: 15,60		Valor Total: 62.400,00
Item: 7	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: gujao	Modelo: gujao
<p>Descrição: FRANGO, coxa e sobrecoxa, congelada, de primeira qualidade e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 15.000	Valor Unit.: 13,60		Valor Total: 204.000,00

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 8	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: gujao	Modelo: gujao
Descrição: FRANGO, peito com osso, inteiro congelado, sem pele, ossos e nervuras de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 13.000	Valor Unit.: 12,80	Valor Total: 166.400,00	
Item: 9	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: Lago dourado	Modelo: Lago dourado
Descrição: PEIXE, filé de merluza, congelado, sem pele e sem espinha forma resíduo e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 3.000	Valor Unit.: 34,55	Valor Total: 103.650,00	
Item: 10	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: friboi	Modelo: friboi
Descrição: FIGADO BOVINO, peça congelada, de primeira qualidade, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 4.000	Valor Unit.: 17,40	Valor Total: 69.600,00	
Item: 11	Unidade: PACOTE	Marca: sora	Modelo: sora
Descrição: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, TIPO CARNE VERMELHA: produto obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de soja, proteína de soja texturizada miúda escura. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 5.000	Valor Unit.: 3,70	Valor Total: 18.500,00	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

**MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU
CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA**

Item: 12 Unidade: DÚZIAS Marca: vale Modelo: vale
 Descrição: OVO: de galinha branco ou vermelho. Fresco, classificado como tipo A extra ou jumbo. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as calazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: embalagem primária: caixa com 12 ovos, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
 Quantidade: 7.500 Valor Unit.: 7,30 Valor Total: 54.750,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 PANIFICADORA E SUPERMERCADO	130	26.530.775/0001-62	1.710.895,00	1.343.200,00		Sim
2 J R DE JESUS ASSIS LTDA	063	39.964.227/0001-92	1.710.895,00	1.441.487,30	7,32	Sim
3 ALFA COMERCIAL DE ALIMENTOS	062	31.847.317/0001-91	1.710.895,00	1.441.681,10	0,01	Sim
4 FABIANA SILVA PASSOS BRAZ	111	14.013.365/0001-65	1.710.895,00	1.620.000,00	12,37	Sim
5 T M M MURITIBA ALIMENTOS LTDA	042	46.436.539/0001-99	1.710.895,00	1.710.893,10	5,61	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
BAHIA COMERCIO E SERVICOS LTDA	110	27.716.113/0001-44	1.710.895,00	1.469.800,00		Sim

**LOTE 2 - HOMOLOGADO - 11/01/2024 11:07:37
LOTE 2**

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 13 Unidade: UNIDADE Marca: ccgl Modelo: ccgl
 Descrição: CREME DE LEITEUAT (UHT), produto lácteo, obtido por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda) e creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda). Características Organolépticas: aspecto cremoso, cor branco, sabor suave não rançoso e aroma característico. Características Microbiológicas - deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
 Quantidade: 300 Valor Unit.: 1,94 Valor Total: 582,00

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 14	Unidade: UNIDADE	Marca: piracajuba	Modelo: piracajuba
Descrição: CREME DE LEITE ZERO LACTOSEUAT (UHT), produto para dietas com restrição a lactose, obtido por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda) e creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda). Características Organolépticas: aspecto cremoso, cor branco, sabor suave não rançoso e aroma característico. Características Microbiológicas - deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Quantidade: 20			
Valor Unit.: 3,34		Valor Total: 66,80	
Item: 15	Unidade: UNIDADE	Marca: vitoguert	Modelo: vitoguert
Descrição: IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado e fermentos lácteos. Sem adição de açúcar, aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida, cor saboroso aroma característico. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1 L. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Quantidade: 500			
Valor Unit.: 7,05		Valor Total: 3.525,00	
Item: 16	Unidade: UNIDADE	Marca: vitoguert	Modelo: vitoguert
Descrição: IOGURTE ZERO LACTOSE, sabor: morango. Produto para dietas com restrição a lactose, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta de morango e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida, sabor de morango e cor e aroma característico. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido 1 L. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Quantidade: 100			
Valor Unit.: 7,33		Valor Total: 733,00	
Item: 17	Unidade: UNIDADE	Marca: vitoguert	Modelo: vitoguert
Descrição: IOGURTE, sabores: morango, coco e ameixa. Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida, cor saboroso aroma característico. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem primária: garrafa plástica, atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Quantidade: 6.000			
Valor Unit.: 7,02		Valor Total: 42.120,00	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 18	Unidade: PACOTE	Marca: itambe	Modelo: itambe
Descrição: LEITE INTEGRAL EM PÓ ZERO LACTOSE, produto integral para dietas com restrição a lactose (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 300 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 250	Valor Unit.: 17,88	Valor Total: 4.470,00	
Item: 19	Unidade: PACOTE	Marca: ccgl	Modelo: ccgl
Descrição: LEITE INTEGRAL EM PÓ, produto integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 800 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 3.000	Valor Unit.: 16,47	Valor Total: 49.410,00	
Item: 20	Unidade: UNIDADE	Marca: damares	Modelo: damares
Descrição: LEITE INTEGRAL UAT (UHT), produto integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), não alterado nem adulterado, procedente da ordenha higiênica de fêmeas saudáveis. Deverão apresentar somente um ou nenhum estabilizante no produto. Características Organolépticas: aspecto líquido homogêneo, cor branco-amarelado, sabor levemente adocicado e aroma suave. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Volume Líquido: 1 L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou garrafa) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 1.200	Valor Unit.: 3,07	Valor Total: 3.684,00	
Item: 21	Unidade: UNIDADE	Marca: piracajuba	Modelo: piracajuba
Descrição: LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UAT (UHT), produto integral para dietas com restrição a lactose (teor de gordura maior ou igual a 3%), não alterado nem adulterado, procedente da ordenha higiênica de fêmeas saudáveis. Deverão apresentar somente um ou nenhum estabilizante no produto. Características Organolépticas: aspecto líquido homogêneo, cor branco-amarelado, sabor levemente adocicado e aroma suave. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Volume Líquido: 1 L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou garrafa) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 30	Valor Unit.: 4,31	Valor Total: 129,30	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 22	Unidade: UNIDADE	Marca: davaca	Modelo: davaca
<p>Descrição: MANTEIGA, produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, com ou sem sal, de primeira qualidade, por processos tecnologicamente adequado. Características Organolépticas: aspecto de textura lisa e uniforme, cor branco-amarelado, sabor suave e aroma delicado sem odor. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 500	Valor Unit.: 6,62	Valor Total: 3.310,00	
Item: 23	Unidade: UNIDADE	Marca: piracajuba	Modelo: piracajuba
<p>Descrição: REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE, produto para dietas com restrição a lactose, obtido do leite por procedimento tecnologicamente adequado, com adição de creme de leite ou manteiga. Não deve conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. Características Organolépticas: aspecto cremoso, cor branco, sabor suave não rançoso e aroma característico. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 20	Valor Unit.: 7,345	Valor Total: 146,90	
Item: 24	Unidade: UNIDADE	Marca: itambe	Modelo: itambe
<p>Descrição: REQUEIJÃO CREMOSO, produto obtido do leite por procedimento tecnologicamente adequado, com adição de creme de leite ou manteiga. Não deve conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. Características Organolépticas: aspecto cremoso, cor branco, sabor suave não rançoso e aroma característico. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 100	Valor Unit.: 5,67	Valor Total: 567,00	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 PANIFICADORA E SUPERMERCADO	104	26.530.775/0001-62	183.527,10	108.744,00		Sim
2 T M M MURITIBA ALIMENTOS LTDA	121	46.436.539/0001-99	183.527,10	164.500,00	51,27	Sim
3 FABIANA SILVA PASSOS BRAZ	068	14.013.365/0001-65	183.527,10	183.521,00	11,56	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
BAHIA COMERCIO E SERVICOS LTDA	148	27.716.113/0001-44	183.527,10	165.146,50		Sim

LOTE 3 - HOMOLOGADO - 11/01/2024 11:07:37 LOTE 3

Gerado em: 11/01/2024 11:07:38

7 de 23

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU
CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item:	Unidade:	Marca:	Modelo:
Item: 25	Unidade: PACOTE	Marca: catarinao	Modelo: pct
Descrição: ARROZ BRANCO, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 3.000	Valor Unit.: 3,50	Valor Total: 10.500,00	
Item: 26	Unidade: PACOTE	Marca: catarinao	Modelo: pct
Descrição: ARROZ INTEGRAL, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 80	Valor Unit.: 6,60	Valor Total: 528,00	
Item: 27	Unidade: PACOTE	Marca: catarinao	Modelo: pct
Descrição: ARROZ PARBOILIZADO, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 4.000	Valor Unit.: 3,876	Valor Total: 15.504,00	
Item: 28	Unidade: PACOTE	Marca: prontu	Modelo: pct
Descrição: AVEIA FLOCOS FINOS, grãos de aveia laminados, com ausência de impurezas, sujidades, parasitas e larvas. Sem adição de sacarose e sódio e zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto flocos, cor bege, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 170 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa em caixa individual, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 300	Valor Unit.: 3,324	Valor Total: 997,20	
Item: 29	Unidade: PACOTE	Marca: sabor	Modelo: pct
Descrição: CACAU EM PÓ 100%, produto obtido da massa de amêndoas de cacau (Theobromacacao L.). Sem adição de açúcar, leite e derivados, glúten, corante e gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios. Características Organolépticas: aspecto pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor amargo e aroma característico. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 200	Valor Unit.: 13,48	Valor Total: 2.696,00	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICIPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUACU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 30	Unidade: UNIDADE	Marca: losango	Modelo: und
Descrição: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, proveniente de grãos de café são e limpos. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó torrado, cor marrom, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 250 g. Embalagem primária: tipo almofada ou a vácuo, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 300	Valor Unit.: 7,845	Valor Total: 2.353,50	
Item: 31	Unidade: PACOTE	Marca: sarandi	Modelo: pct
Descrição: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, produto obtido do grão de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> por meio de trituração e moagem. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 800	Valor Unit.: 5,688	Valor Total: 4.550,40	
Item: 32	Unidade: PACOTE	Marca: brandni	Modelo: pct
Descrição: FARINHA DE TRADICIONAL SEM FERMENTO, produto obtido do grão de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> por meio de trituração e moagem. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 800	Valor Unit.: 5,673	Valor Total: 4.538,40	
Item: 33	Unidade: PACOTE	Marca: bda	Modelo: pct
Descrição: FEIJÃO CARIOCA, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 5.000	Valor Unit.: 6,955	Valor Total: 34.775,00	
Item: 34	Unidade: PACOTE	Marca: tozzo	Modelo: pct
Descrição: FEIJÃO FRADINHO, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 1.500	Valor Unit.: 7,231	Valor Total: 10.846,50	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 35	Unidade: PACOTE	Marca: tozzo	Modelo: pct
Descrição: FEIJÃO PRETO, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 1.000	Valor Unit.: 6,394	Valor Total: 6.394,00	
Item: 36	Unidade: PACOTE	Marca: cuco	Modelo: pct
Descrição: FUBA DE MILHO, produto obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: produto de aspecto fino, amarelo, fubá de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 1.950	Valor Unit.: 3,07	Valor Total: 5.986,50	
Item: 37	Unidade: PACOTE	Marca: cuco	Modelo: pct
Descrição: FLOCÃO DE MILHO, produto obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 1.950	Valor Unit.: 1,995	Valor Total: 3.890,25	
Item: 38	Unidade: PACOTE	Marca: vitacrock	Modelo: pct
Descrição: GRANOLA, obtida pelo processo de mistura de grãos integrais, frutas desidratadas e frutas secas. Sem adição de sacarose, conservantes e corantes artificiais. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 300	Valor Unit.: 22,807	Valor Total: 6.842,10	
Item: 39	Unidade: PACOTE	Marca: cuco	Modelo: pct
Descrição: MILHO BRANCO, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 1.950	Valor Unit.: 4,997	Valor Total: 9.744,15	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICIPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUACU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 40 **Unidade:** PACOTE **Marca:** tozzo **Modelo:** pct
Descrição: MILHO PARA PIPOCA, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
Quantidade: 1.000 **Valor Unit.:** 3,354 **Valor Total:** 3.354,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 T M M MURITIBA ALIMENTOS LTDA	148	46.436.539/0001-99	160.874,10	123.500,00		Sim
2 PANIFICADORA E SUPERMERCADO	009	26.530.775/0001-62	160.874,10	125.990,00	2,02	Sim
3 FABIANA SILVA PASSOS BRAZ	074	14.013.365/0001-65	160.874,10	160.874,10	27,69	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
BAHIA COMERCIO E SERVICOS LTDA	081	27.716.113/0001-44	160.874,10	139.872,00		Sim

LOTE 4 - HOMOLOGADO - 11/01/2024 11:07:37 LOTE 4

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 41 **Unidade:** PACOTE **Marca:** santa amalia **Modelo:** PCT
Descrição: MACARRÃO TIPO ARGOLINHA, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentada de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
Quantidade: 7.800 **Valor Unit.:** 3,47 **Valor Total:** 27.066,00

Item: 42 **Unidade:** PACOTE **Marca:** petyan **Modelo:** pct
Descrição: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
Quantidade: 7.500 **Valor Unit.:** 4,34 **Valor Total:** 32.550,00

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 43	Unidade: PACOTE	Marca: urbano	Modelo: pct
<p>Descrição: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, zero glúten, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentada sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 50	Valor Unit.: 4,50	Valor Total: 225,00	
Item: 44	Unidade: PACOTE	Marca: santa amália	Modelo: pct
<p>Descrição: MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, zero glúten, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentada sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 30	Valor Unit.: 5,42	Valor Total: 162,60	
Item: 45	Unidade: PACOTE	Marca: petyan	Modelo: pct
<p>Descrição: MACARRÃO TIPO PARAFUSO, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentada sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 7.800	Valor Unit.: 5,01	Valor Total: 39.078,00	
Item: 46	Unidade: PACOTE	Marca: urbano	Modelo: pct
<p>Descrição: MACARRÃO TIPO PARAFUSO, zero glúten, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentada sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade - o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 20	Valor Unit.: 5,92	Valor Total: 118,40	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 T M M MURITIBA ALIMENTOS LTDA	096	46.436.539/0001-99	99.409,00	99.200,00		Sim
2 FABIANA SILVA PASSOS BRAZ	027	14.013.365/0001-65	99.409,00	99.409,00	0,21	Sim
3 PANIFICADORA E SUPERMERCADO	053	26.530.775/0001-62	99.409,00	99.409,00	0,00	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
BAHIA COMERCIO E SERVICOS LTDA	039	27.716.113/0001-44	99.409,00	99.199,00		Sim

LOTE 5 - HOMOLOGADO - 11/01/2024 11:07:37
LOTE 5

Gerado em: 11/01/2024 11:07:38

12 de 23

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU
CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 47	Unidade: PACOTE	Marca: petyan	Modelo: petyan
<p>Descrição: BISCOITO DE ARROZ, produto obtido do arroz integral. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 150g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 50	Valor Unit.: 3,35	Valor Total: 167,50	
Item: 48	Unidade: PACOTE	Marca: pilar	Modelo: pilar
<p>Descrição: BISCOITO MAISENA, sabor: tradicional e chocolate. Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 400g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 18.000	Valor Unit.: 4,30	Valor Total: 77.400,00	
Item: 49	Unidade: PACOTE	Marca: vitarela	Modelo: vitarela
<p>Descrição: BISCOITO COM SAL, TIPO CREAM CRACKER, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, extrato de malte, açúcar invertido, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e acidulante ácido láctico. Livre de gorduras trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 400g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 18.000	Valor Unit.: 4,00	Valor Total: 72.000,00	
Item: 50	Unidade: PACOTE	Marca: fabise	Modelo: fabise
<p>Descrição: BISCOITO MAISENA, ZERO LACTOSE, sabor: chocolate. Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 400g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 300	Valor Unit.: 5,00	Valor Total: 1.500,00	
Item: 51	Unidade: PACOTE	Marca: petyan	Modelo: petyan
<p>Descrição: BISCOITO ROSQUINHA, sabores: coco, leite e chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 400g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 18.000	Valor Unit.: 4,00	Valor Total: 72.000,00	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 52	Unidade: PACOTE	Marca: petyan	Modelo: petyan
Descrição: BISCOITO ROSQUINHA, ZERO LACTOSE, sabores: coco e chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 400g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 200	Valor Unit.: 4,00	Valor Total: 800,00	
Item: 53	Unidade: PACOTE	Marca: viterela	Modelo: viterela
Descrição: BISCOITO SALGADO INTEGRAL, produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura de farinhas integrais e outros ingredientes. Biscoito em formato laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 126 g, contendo 6 embalagens de 21g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 300	Valor Unit.: 4,50	Valor Total: 1.350,00	
Item: 54	Unidade: PACOTE	Marca: danata	Modelo: danata
Descrição: BISCOITO SEQUILHO, sabores: coco, leite, nata e laranja. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 300	Valor Unit.: 11,00	Valor Total: 3.300,00	
Item: 55	Unidade: PACOTE	Marca: vitalli	Modelo: vitalli
Descrição: PÃO FATIADO, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 500	Valor Unit.: 3,20	Valor Total: 1.600,00	
Item: 56	Unidade: PACOTE	Marca: vitalli	Modelo: vitalli
Descrição: PÃO FATIADO, ZERO GLÚTEN E LACTOSE, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 300g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
Quantidade: 30	Valor Unit.: 2,75	Valor Total: 82,50	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 57 **Unidade:** UNIDADE **Marca:** Fabricação própria **Modelo:** Fabricação própria
Descrição: PÃO HOT DOG, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
Quantidade: 12.000 **Valor Unit.:** 0,40 **Valor Total:** 4.800,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 PANIFICADORA E SUPERMERCADO	025	26.530.775/0001-62	327.838,50	235.000,00		Sim
2 T M M MURITIBA ALIMENTOS LTDA	026	46.436.539/0001-99	327.838,50	238.500,00	1,49	Sim
3 FABIANA SILVA PASSOS BRAZ	033	14.013.365/0001-65	327.838,50	327.838,50	37,46	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
BAHIA COMERCIO E SERVICOS LTDA	047	27.716.113/0001-44	327.838,50	280.000,00		Sim

LOTE 6 - HOMOLOGADO - 11/01/2024 11:07:38 LOTE 6

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 58 **Unidade:** PACOTE **Marca:** sabor **Modelo:** pct
Descrição: AÇAFRÃO DA TERRA em pó, obtido pela desidratação e moagem do rizoma (Curcuma longa L.), deve possuir coloração amarelo a laranja intenso, sabor e aroma picante e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 50 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
Quantidade: 3.250 **Valor Unit.:** 2,89 **Valor Total:** 9.392,50

Item: 59 **Unidade:** PACOTE **Marca:** sabor **Modelo:** pct
Descrição: CANELA EM CASCA, deve possuir cor marrom - avermelhadas, sabor e aroma característico e aspecto casca seca. Isentada sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 20 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
Quantidade: 3.250 **Valor Unit.:** 3,53 **Valor Total:** 11.472,50

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

**MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU
CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA**

Item: 60	Unidade: PACOTE	Marca: sabor	Modelo: pct
<p>Descrição: COMINHO em pó, obtido pela moagem do Cuminumcyminum L., deve possuir coloração, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 60 g.Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 3.250	Valor Unit.: 2,42	Valor Total: 7.865,00	
Item: 61	Unidade: PACOTE	Marca: sabor	Modelo: pct
<p>Descrição: CRAVO DA INDIA, botão floral seco (Caryophyllusaromaticus L.)de coloração pardo escura, sabor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 40 g.Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem:a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 3.000	Valor Unit.: 5,11	Valor Total: 15.330,00	
Item: 62	Unidade: UNIDADE	Marca: julieta	Modelo: und
<p>Descrição: EXTRATO DE TOMATE, preparado com frutos maduros e são, adicionados somente açúcar e cloreto de sódio, obtido por processo tecnológico adequado.Não deverá conter aromatizante (s), corante(s) e conservante(s).Sem glúten. Características Organolépticas:cor avermelhada, textura pasta homogênea, sabor e aroma próprio.Embalagem: Peso Líquido: 340 g.Embalagem primária:envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (sachê, vaso plástico ou tetra pack) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 3.900	Valor Unit.: 3,66	Valor Total: 14.274,00	
Item: 63	Unidade: PACOTE	Marca: sabor	Modelo: pct
<p>Descrição: FOLHA DE LOURO, folhas secas (Laurusnobilis L.), coloração, sabor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 40 g.Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 3.000	Valor Unit.: 2,77	Valor Total: 8.310,00	
Item: 64	Unidade: UNIDADE	Marca: dubom	Modelo: und
<p>Descrição: LEITE DE COCO, deve ser preparado com endosperma procedente de frutos são e maduros, obtido por processo tecnológico adequado. Isento de substâncias estranhas à sua composição.Características Organolépticas:cor branco-leitosa, sabor e aroma próprio não rançoso e aspecto característico.Embalagem: Volume Líquido: 1 L. Embalagem primária:envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra; nunca rasgada, furada, molhada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 3.000	Valor Unit.: 16,96	Valor Total: 50.880,00	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 65	Unidade: UNIDADE	Marca: prantu	Modelo: und
<p>Descrição: COCO RALADO, coco ralado desidratado em flocos, obtido por processo tecnológico adequado. Isento de substâncias estranhas à sua composição. Características Organolépticas: cor branco-leitosa, sabor e aroma próprio não rançoso e aspecto característico. Embalagem: Peso Líquido: 100 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 3.900	Valor Unit.: 5,86	Valor Total: 22.854,00	
Item: 66	Unidade: PACOTE	Marca: sabor	Modelo: pct
<p>Descrição: PAPRICA em pó (defumada ou doce), obtida pela moagem de frutos desidratados de pimentão (Capsicum annuum), deve possuir coloração vermelha intensa, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 50 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 3.250	Valor Unit.: 6,00	Valor Total: 19.500,00	
Item: 67	Unidade: PACOTE	Marca: lebre	Modelo: pct
<p>Descrição: SAL REINADO E IODADO, cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 800	Valor Unit.: 1,42	Valor Total: 1.136,00	
Item: 68	Unidade: UNIDADE	Marca: dubom	Modelo: und
<p>Descrição: VINAGRE DE ÁLCOOL, produzido através da fermentação acética água e conservantes, acidez volátil, máximo de 4%. Características Organolépticas: líquido límpido amarelado, sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: 500mL. Embalagem primária: frasco atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871 de 4 de Junho de 2009. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 1.000	Valor Unit.: 1,48	Valor Total: 1.480,00	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 T M M MURITIBA ALIMENTOS LTDA	082	46.436.539/0001-99	164.478,50	162.494,00		Sim
2 FABIANA SILVA PASSOS BRAZ	014	14.013.365/0001-65	164.478,50	164.478,50	1,22	Sim
3 PANIFICADORA E SUPERMERCADO	019	26.530.775/0001-62	164.478,50	164.478,50	0,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
BAHIA COMERCIO E SERVICOS LTDA	030	27.716.113/0001-44	164.478,50	162.499,00		Sim

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

**MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU
CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA**

**LOTE 7 - HOMOLOGADO - 11/01/2024 11:07:38
LOTE 7**

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 69	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: arco verde	Modelo: kg
<p>Descrição: AÇÚCAR CRISTAL, proveniente da cana(Saccharumofficinarum), em forma cristalina e sem refino. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas.Características Organolépticas: aspecto cristal, cor branco,sabor doce e aroma próprio.Embalagem: Peso Líquido: 1 kg.Embalagem primária: saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.Embalagem secundária: de mercado resistente que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 6.500	Valor Unit.: 4,57	Valor Total: 29.705,00	
Item: 70	Unidade: UNIDADE	Marca: lowçucar	Modelo: und
<p>Descrição: ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA, produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas á base de um edulcorante natural retirado da Stévia(Steviarebaudiana).Características Organolépticas: aspecto límpido, sabor adocicado e aroma inodoro.Embalagem: Volume Líquido: 80 mL. Embalagem primária: frasco atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 50	Valor Unit.: 8,90	Valor Total: 445,00	
Item: 71	Unidade: UNIDADE	Marca: liza	Modelo: und
<p>Descrição: ÓLEO VEGETAL, obtido de sementes do girassol (Helianthusannuus) através de processos tecnológicos adequados, classificado como tipo 1, livre de transgênicos e sem colesterol.Características Organolépticas:aspecto límpido isento de impurezas, corsabor e aroma próprio.Embalagem: Volume Líquido: 900 mL. Embalagem primária: envasado em recipiente plástico de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado,devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
Quantidade: 5.000	Valor Unit.: 10,47	Valor Total: 52.350,00	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 T M M MURITIBA ALIMENTOS LTDA	111	46.436.539/0001-99	84.120,50	82.500,00		Sim
2 FABIANA SILVA PASSOS BRAZ	012	14.013.365/0001-65	84.120,50	84.120,50	1,96	Sim
3 PANIFICADORA E SUPERMERCADO	123	26.530.775/0001-62	84.120,50	84.120,50	0,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
BAHIA COMERCIO E SERVICOS LTDA	038	27.716.113/0001-44	84.120,50	82.499,00		Sim

**LOTE 8 - HOMOLOGADO - 11/01/2024 11:07:38
LOTE 8**

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 72 **Unidade:** UNIDADE **Marca:** kapo **Modelo:** kapo
Descrição: SUCO INTEGRAL, sabor: uva. Suco obtido da uva, através de processo tecnológico adequado, não fermentado e não diluído. Sem adição de sacarose, água, aditivos, corantes, aromas e nenhum outro ingrediente. Sem glúten. O produto deve atender a Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018. Características Organolépticas: aspecto líquido, cor vinho, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 200 mL. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack) com canudo embalado individualmente acondicionados em sacos plástico atóxico, transparente e fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871 de 4 de Junho de 2009 e Lei nº 8.918, de 14 de Julho de 1994. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
Quantidade: 1.000 **Valor Unit.:** 3,489 **Valor Total:** 3.489,00

Item: 73 **Unidade:** UNIDADE **Marca:** kapo **Modelo:** kapo
Descrição: SUCO INTEGRAL, sabor: laranja. Suco obtido da laranja, através de processo tecnológico adequado, não fermentado e não diluído. Sem adição de sacarose, água, aditivos, corantes, aromas e nenhum outro ingrediente. Sem glúten. O produto deve atender a Instrução Normativa nº 49, de 26 de Setembro de 2018. Características Organolépticas: aspecto líquido, cor amarelo, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 200 mL. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack) com canudo embalado individualmente acondicionados em sacos plástico atóxico, transparente e fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871 de 4 de Junho de 2009 e Lei nº 8.918, de 14 de Julho de 1994. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
Quantidade: 1.000 **Valor Unit.:** 3,93 **Valor Total:** 3.930,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 FABIANA SILVA PASSOS BRAZ	107	14.013.365/0001-65	7.420,00	7.419,00		Sim
2 PANIFICADORA E SUPERMERCADO	020	26.530.775/0001-62	7.420,00	7.420,00	0,01	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
BAHIA COMERCIO E SERVICOS LTDA	010	27.716.113/0001-44	7.420,00	7.418,00		Sim

LOTE 9 - HOMOLOGADO - 11/01/2024 11:07:38 LOTE 9

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 74 **Unidade:** QUILOGRAMA **Marca:** hortifrut dez **Modelo:** hortifrut dez
Descrição: ABACAXI, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto cilíndrico inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
Quantidade: 1.000 **Valor Unit.:** 5,435 **Valor Total:** 5.435,00

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU
CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

Item: 75	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: ABOBORA, tipo: moranga. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor laranja, textura da casca lisa, coloração da polpa variando de amarela à laranja escuro, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos e não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 500	Valor Unit.: 7,59		Valor Total: 3.795,00
Item: 76	Unidade: MAÇO	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: ACELGA, tipo: chinesa. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde claro, talos longos, textura crespa, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - embalagem primária: individual em saco plástico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica). Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 500	Valor Unit.: 9,7602		Valor Total: 4.880,10
Item: 77	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: AIPIM, descascado, congelado, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fisiologicamente desenvolvido, coloração da polpa amarela, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de temperatura e transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 1.000	Valor Unit.: 5,687		Valor Total: 5.687,00
Item: 78	Unidade: MAÇO	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: ALFACE, tipo: crespa. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas largas e inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde claro, textura crespa, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 1.000	Valor Unit.: 6,037		Valor Total: 6.037,00
Item: 79	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: ALHO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo curado, sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca ou roxa, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 1.000	Valor Unit.: 33,671		Valor Total: 33.671,00
Item: 80	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: BATATA, tipo: inglesa. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarela clara, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, manchas, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 6.000	Valor Unit.: 5,95		Valor Total: 35.700,00

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

**MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU
CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA**

Item: 81	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: BETERABA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração vermelha bilhante, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 4.000	Valor Unit.: 5,988	Valor Total: 23.952,00	
Item: 82	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: CEBOLA BRANCA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbossem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 6.000	Valor Unit.: 5,678	Valor Total: 34.068,00	
Item: 83	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: CENOURA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração laranja, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 5.000	Valor Unit.: 6,639	Valor Total: 33.195,00	
Item: 84	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: CHUCHU, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, verde claro, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 8.000	Valor Unit.: 6,367	Valor Total: 50.936,00	
Item: 85	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: GOIABA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde claro, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 3.500	Valor Unit.: 7,852	Valor Total: 27.482,00	
Item: 86	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
Descrição: MAÇÃ, tipo: fuji ou gala. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, textura da casca lisa e brilhante, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.			
Quantidade: 5.000	Valor Unit.: 17,461	Valor Total: 87.305,00	

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

**MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU
CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA**

Item: 87	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
<p>Descrição: MELANCIA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>			
Quantidade: 6.500	Valor Unit.: 3,416	Valor Total: 22.204,00	
Item: 88	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
<p>Descrição: MELÃO, tipo: amarelo. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto redondo inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor da casca amarela, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>			
Quantidade: 6.500	Valor Unit.: 8,658	Valor Total: 56.277,00	
Item: 89	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
<p>Descrição: PEPINO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>			
Quantidade: 4.500	Valor Unit.: 4,076	Valor Total: 18.342,00	
Item: 90	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
<p>Descrição: PIMENTÃO (verde, vermelho e amarelo), in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca crespada, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>			
Quantidade: 3.900	Valor Unit.: 12,307	Valor Total: 47.997,30	
Item: 91	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
<p>Descrição: REPOLHO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, cabeças compactas, formato globular, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca crespada, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - embalagem primária: individual em saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>			
Quantidade: 2.600	Valor Unit.: 5,241	Valor Total: 13.626,60	
Item: 92	Unidade: QUILOGRAMA	Marca: hortifrut dez	Modelo: hortifrut dez
<p>Descrição: TOMATE, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem cálice e pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>			
Quantidade: 13.000	Valor Unit.: 10,57	Valor Total: 137.410,00	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 FABIANA SILVA PASSOS BRAZ	117	14.013.365/0001-65	667.602,00	648.000,00		Sim
2 PANIFICADORA E SUPERMERCADO	083	26.530.775/0001-62	667.602,00	650.000,00	0,31	Sim

Gerado em: 11/01/2024 11:07:38

22 de 23



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

QUINTA-FEIRA
11 DE JANEIRO DE 2024
ANO IV – EDIÇÃO Nº 05

Edição eletrônica disponível no site www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

MUNICIPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUACU CABACEIRAS DO PARAGUAÇU-BA

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
BAHIA COMERCIO E SERVICOS LTDA	052	27.716.113/0001-44	667.602,00	647.999,00		Sim

AUTORIDADE: PEDRO ANDRÉ BRAZ SILVA SANTANA