

PREGÃO ELETRÔNICO



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Pregão Eletrônico Nº 00021/2020(SRP)

RESULTADO POR FORNECEDOR

26.669.899/0001-23 - COMERCIAL MENDES E BONAMIGO LTDA

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
7	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	78000	R\$ 15,1700	R\$ 7,2800	R\$ 567.840,0000

Marca: KIDELICIA

Fabricante: KIDELICIA

Modelo / Versão: TRADICIONAL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO CAREQUINHA É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração com tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação, com validade para 72 horas. A data de produção/fabricação do produto deverá ser de, no máximo, 01 dia anterior à entrega. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 200 unidades. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

9	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	7500	R\$ 15,0800	R\$ 7,2600	R\$ 54.450,0000
---	------------------------------	------------	------	-------------	------------	-----------------

Marca: TRIGOSTOSO

Fabricante: A e B INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

Modelo / Versão: TRADICIONAL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO DE FORMA O pão deverá apresentar superfície uniforme, lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, constituída por 20 fatias de 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Embalagem primária: embalado em sacos plásticos, limpos e fechados, contendo 500 gramas, devidamente rotulado e identificada nos aspectos qualitativo e quantitativo constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente.

10	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	2500	R\$ 15,0800	R\$ 7,2600	R\$ 18.150,0000
----	------------------------------	------------	------	-------------	------------	-----------------

Marca: TRIGOSTOSO

Fabricante: A e B INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

Modelo / Versão: TRADICIONAL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO DE FORMA O pão deverá apresentar superfície uniforme, lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, constituída por 20 fatias de 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Embalagem primária: embalado em sacos plásticos, limpos e fechados, contendo 500 gramas, devidamente rotulado e identificada nos aspectos qualitativo e quantitativo constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente.

13	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	138750	R\$ 13,5200	R\$ 9,8900	R\$ 1.372.237,5000
----	------------------------------	------------	--------	-------------	------------	--------------------

Marca: KIDELICIA

Fabricante: KIDELICIA

Modelo / Versão: TRADICIONAL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO FRANCÊS O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas. Deverá ser à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, água e fermento biológico. Deverá ser preparado e assado na data da entrega. Pesando 50g a unidade. Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 200 unidades. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

14	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	46250	R\$ 13,5200	R\$ 9,8900	R\$ 457.412,5000
----	------------------------------	------------	-------	-------------	------------	------------------

Marca: KIDELICIA

Fabricante: KIDELICIA

Modelo / Versão: TRADICIONAL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO FRANCÊS O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade,

sãs e limpas. Deverá ser à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, água e fermento biológico. Deverá ser preparado e assado na data da entrega. Pesando 50g a unidade. Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 200 unidades. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

Total do Fornecedor: R\$ 2.470.090,0000

26.838.252/0001-88 - WAR COMERCIO, DISTRIBUICAO E SERVICOS EIRELI

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
2	<u>BOLO ALIMENTÍCIO</u>	Quilograma	8000	R\$ 24,1500	R\$ 9,9900	R\$ 79.920,0000

Marca: WAR

Fabricante: WAR

Modelo / Versão: WAR

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: BOLO SABORES VARIADOS (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO) O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos. O bolo deverá ser a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sabores variados (cenoura, chocolate, coco e etc.), ovo integral, açúcar, gordura vegetal, leite e fermento químico em pó, com peso líquido de 500g. Deverá ser preparado e assado na data da entrega.

11	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	39000	R\$ 19,4900	R\$ 10,1900	R\$ 397.410,0000
----	------------------------------	------------	-------	-------------	-------------	------------------

Marca: WAR

Fabricante: WAR

Modelo / Versão: WAR

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO DE QUEIJO O pão de queijo deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas. Deverá ser à base de polvilho, queijo, ovo, sal, leite e óleo. Deverá ser preparado e assado na data da entrega. Pesando 50g a unidade.

12	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	13000	R\$ 19,4900	R\$ 10,1900	R\$ 132.470,0000
----	------------------------------	------------	-------	-------------	-------------	------------------

Marca: WAR

Fabricante: WAR

Modelo / Versão: WAR

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO DE QUEIJO O pão de queijo deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas. Deverá ser à base de polvilho, queijo, ovo, sal, leite e óleo. Deverá ser preparado e assado na data da entrega. Pesando 50g a unidade.

Total do Fornecedor: R\$ 609.800,0000

28.505.704/0001-35 - WK INDUSTRIA COMERCIO E SERVICOS EIRELI

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
1	<u>BOLO ALIMENTÍCIO</u>	Quilograma	24000	R\$ 24,1500	R\$ 9,8000	R\$ 235.200,0000

Marca: Impa

Fabricante: Impa

Modelo / Versão: Impa

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: BOLO SABORES VARIADOS (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO) O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos. O bolo deverá ser a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sabores variados (cenoura, chocolate, coco e etc.), ovo integral, açúcar, gordura vegetal, leite e fermento químico em pó, com peso líquido de 500g. Deverá ser preparado e assado na data da entrega.

3	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	1725	R\$ 20,9900	R\$ 14,1700	R\$ 24.443,2500
---	------------------------------	------------	------	-------------	-------------	-----------------

Marca: Impa

Fabricante: Impa

Modelo / Versão: Impa

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: BROA DE MILHO DOCE OU SALGADA Produto obtido pela mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá) com ovos, óleo vegetal, açúcar ou sal e sem conservante químico. Broa de boa qualidade, macia e aerada, assada com peso líquido de 25g a 50g, fabricação diária. Serão rejeitadas as mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e "embatumadas aspecto massa pesada" e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.

4	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	575	R\$ 20,9900	R\$ 14,1700	R\$ 8.147,7500
---	------------------------------	------------	-----	-------------	-------------	----------------

Marca: Impa

Fabricante: Impa

Modelo / Versão: Impa

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: BROA DE MILHO DOCE OU SALGADA Produto obtido pela mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá) com ovos, óleo vegetal, açúcar ou sal e sem conservante químico. Broa de boa qualidade, macia e aerada, assada com peso líquido de 25g a 50g, fabricação diária. Serão rejeitadas as mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e "embatumadas aspecto massa pesada" e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.

5	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	2550	R\$ 30,4800	R\$ 20,9000	R\$ 53.295,0000
---	------------------------------	------------	------	-------------	-------------	-----------------

Marca: Impa

Fabricante: Impa

Modelo / Versão: Impa

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: ENROLADINHO DE QUEIJO Deverá ser produzido utilizando os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovos, óleo de soja, queijo fresco, água, açúcar, fermento biológico, sal. Contém glúten. O produto deverá ser de boa qualidade e com peso líquido de 25g a 50g. Serão rejeitados os mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumadas aspecto massa pesada" e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparado e assado na data da entrega.

8	<u>PREPARADO PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	26000	R\$ 15,1700	R\$ 5,9500	R\$ 154.700,0000
---	------------------------------	------------	-------	-------------	------------	------------------

Marca: Impa

Fabricante: Impa

Modelo / Versão: Impa

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO CAREQUINHA É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração com tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação, com validade para 72 horas. A data de produção/fabricação do produto deverá ser de, no máximo, 01 dia anterior à entrega. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 200 unidades. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

15	<u>PREPARADO</u> <u>PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	19500	R\$ 16,5700	R\$ 7,6900	R\$ 149.955,0000
----	--	------------	-------	-------------	------------	------------------

Marca: Impa

Fabricante: Impa

Modelo / Versão: Impa

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO MANDI É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A data de produção/fabricação do produto deverá ser de, no máximo, 01 dia anterior à entrega. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas, embalados em saco plástico resistente, contendo 50 unidades. Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 200 unidades. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

16	<u>PREPARADO</u> <u>PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	6500	R\$ 16,5700	R\$ 7,6900	R\$ 49.985,0000
----	--	------------	------	-------------	------------	-----------------

Marca: Impa

Fabricante: Impa

Modelo / Versão: Impa

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO MANDI É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A data de produção/fabricação do produto deverá ser de, no máximo, 01 dia anterior à entrega. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas, embalados em saco plástico resistente, contendo 50 unidades. Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 200 unidades. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

17	<u>PREPARADO</u> <u>PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	31500	R\$ 16,4100	R\$ 7,3800	R\$ 232.470,0000
----	--	------------	-------	-------------	------------	------------------

Marca: Impa

Fabricante: Impa

Modelo / Versão: Impa

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO DE MILHO É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A data de produção/fabricação do produto deverá ser de, no máximo, 01 dia anterior à entrega. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas, embalados em saco plástico resistente, contendo 50 unidades. Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem. Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 200 unidades. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

Total do Fornecedor: R\$ 908.196,0000

28.893.983/0001-51 - HADASSA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Critério de Valor (*)	Valor Unitário	Valor Global
6	<u>PREPARADO</u> <u>PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	850	R\$ 30,4800	R\$ 20,0000	R\$ 17.000,0000

Marca: KI DELICIA

Fabricante: KI DELICIA

Modelo / Versão: TRADICIONAL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: ENROLADINHO DE QUEIJO Deverá ser produzido utilizando os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovos, óleo de soja, queijo fresco, água, açúcar, fermento biológico, sal. Contém glúten. O produto deverá ser de boa qualidade e com peso líquido de 25g a 50g. Serão rejeitados os mal assados,

queimados, amassados, achatados e embatumadas aspecto massa pesada e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparado e assado na data da entrega.

18	<u>PREPARADO</u> <u>PANIFICAÇÃO</u>	Quilograma	10500	R\$ 16,4100	R\$ 7,1000	R\$ 74.550,0000
----	--	------------	-------	-------------	------------	-----------------

Marca: KI DELICIA

Fabricante: KI DELICIA

Modelo / Versão: TRADICIONAL

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO DE MILHO É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A data de produção/fabricação do produto deverá ser de, no máximo, 01 dia anterior à entrega. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. VERIFICAR DESCRIÇÃO DETALHADA NO TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL. COTA RESERVADA PARA ME/EPP VINCULADA AO ITEM 17.

Total do Fornecedor: R\$ 91.550,0000

Valor Global da Ata: R\$ 4.079.636,0000

(*) É necessário detalhar o item para saber qual o critério de valor que é utilizado: Estimado ou Referência ou Máximo Aceitável.



[Voltar](#)