

PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARA

Sistema de Controle de Compras - Exercício: 2022

Julgamento

Solicitação : 000110/2022 Licitação : 000047/2022 - Modalidade : 12-PREGAO ELETRONICO - Serviço : 01 Data Julgamento : 07/07/2022 Comprador : 0001108 - GILMARA

Fornecedor : 58114 - ARMAZEM MINEIRO HORTIFRUTIGRANJEIROS LTDA

Telefone : 3191068598

Item	Produto	Unidade	Descrição	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Valor Total
004	094.10.0398.0	UNIDADE	CAFE EM PO PACOTE 500 G CAFE TORRADO E MOIDO TIPO TRADICIONAL, SEM ADICAO DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS ME EPP - EMBALAGEM ACONDICIONADA EM SACOS ALUMINIZADOS CONTENDO EXTERNAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO. O PRODUTO, SUAS CONDIÇÕES E A ROTULAGEM DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 6 MESES. APRESENTAR CERTIFICADO ABIC IMPRESSO NA EMBALAGEM E/OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO.	molito	3.375,0000	12,4000	41.850,0000

**Total para este Fornecedor: 1** 41.850,0000

Fornecedor : 58113 - KAMILLA RAFAELLE RODRIGUES PIMENTEL 12165375690

Telefone : 3733005993

Item	Produto	Unidade	Descrição	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Valor Total
003	094.10.0397.0	UNIDADE	CAFE EM PO PACOTE 500 G CAFE TORRADO E MOIDO TIPO TRADICIONAL - SEM ADIÇÃO DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ACONDICIONADA EM SACOS ALUMINIZADOS CONTENDO EXTERNAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO. O PRODUTO, SUAS CONDIÇÕES E A ROTULAGEM DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 6 MESES. APRESENTAR CERTIFICADO ABIC IMPRESSO NA EMBALAGEM E/OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO.	NATURAL	10.125,0000	8,9000	90.112,5000

005	094.10.0380.0	UNIDADE	ACUCAR CRISTAL 5KG ME EPP - EMBALADO EM PACOTE DE 05 KG. A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 12 MESES.	PURO DOCE	1.500,0000	15,3000	22.950,0000
-----	---------------	---------	---	-----------	------------	---------	-------------

006	094.10.0436.0	UNIDADE	ACUCAR CRISTAL 5KG ME AMPLA CONCORRENCIA - EMBALADO EM PACOTE DE 05 KG. A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 12 MESES.	PURO DOCE	4.500,0000	15,3000	68.850,0000
-----	---------------	---------	--	-----------	------------	---------	-------------

**Total para este Fornecedor: 3** 181.912,5000

Fornecedor : 56720 - L&T PADARIA LTDA ME

Telefone : 3136723223

Item	Produto	Unidade	Descrição	Marca	Quantidade	Preço Unitário	Valor Total
------	---------	---------	-----------	-------	------------	----------------	-------------

PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARA

Sistema de Controle de Compras - Exercício: 2022

Julgamento

001	094.10.0376.0	UNIDADE	LANCHE FRIO - COMPOSTO POR PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL) DE BOA QUALIDADE, COM PESO DE 50 GRAMAS A UNIDADE, DE TAMANHO PADRÃO, CONTENDO 1 FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 1ª (PRIMEIRA) QUALIDADE E UMA FATIA DE QUEIJO TIPO MOZZARELLA, ACONDICIONADOS E EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PÃO FRANCÊS É UM PRODUTO FERMENTADO E DEVERÁ SER PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO, SAL (CLORETO DE SÓDIO), ÁGUA E ÓLEO. SUA FABRICAÇÃO DEVERÁ SER FEITA COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. A CASCA DEVERÁ ESTAR CROCANTE (NÃO DURA), DE COR UNIFORME, CASTANHO DOURADA, COM MIOLO CONSISTENTE, DE COR BRANCO, COM CAVIDADES IRREGULARES, TEXTURA MACIA E ELÁSTICA. O VOLUME DEVERÁ SER NORMAL PARA O PESO (50 G), SIMÉTRICO, UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICO COM QUEBRA UNIFORME E VISÍVEL. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO, MAL COZIDO OU MURCHO.	PÃO Francês: Própria Mozzarella: Sua - Presu	73.500,0000	3,7300	274.155,0000
-----	---------------	---------	---	--	-------------	--------	--------------

002	094.10.0378.0	UNIDADE	LANCHE FRIO ME EPP - COMPOSTO POR PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL) DE BOA QUALIDADE, COM PESO DE 50 GRAMAS A UNIDADE, DE TAMANHO PADRÃO, CONTENDO 1 FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 1ª (PRIMEIRA) QUALIDADE E UMA FATIA DE QUEIJO TIPO MOZZARELLA, ACONDICIONADOS E EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PÃO FRANCÊS É UM PRODUTO FERMENTADO E DEVERÁ SER PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO, SAL (CLORETO DE SÓDIO), ÁGUA E ÓLEO. SUA FABRICAÇÃO DEVERÁ SER FEITA COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. A CASCA DEVERÁ ESTAR CROCANTE (NÃO DURA), DE COR UNIFORME, CASTANHO DOURADA, COM MIOLO CONSISTENTE, DE COR BRANCO, COM CAVIDADES IRREGULARES, TEXTURA MACIA E ELÁSTICA. O VOLUME DEVERÁ SER NORMAL PARA O PESO (50 G), SIMÉTRICO, UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICO COM QUEBRA UNIFORME E VISÍVEL. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO, MAL COZIDO OU MURCHO.	PÃO Francês: Própria Mozzarella: Sua - Presu	24.500,0000	3,7300	91.385,0000
-----	---------------	---------	--	--	-------------	--------	-------------

**Total para este Fornecedor:** 2 365.540,0000

**Total para esta Solicitação:** 589.302,5000