**PREGÃO PRESENCIAL N° 018/2014 – REFERENTE AO REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE PÃES, DESTINADOS AO CORPO DE BOMBEIROS, CAPS, ESCOLAS E CRECHES MUNICIPAIS. AS ESPECIFICAÇÕES E LOCAIS DE ENTREGA ESTÃO DESCRITOS NOS ANEXOS DO EDITAL.**

**PERÍODO DE 10/12/2014 A 09/03/2015 – 4º TRIMESTRE**

|  |
| --- |
| **LOTE 01** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 1.1. | PÃO DE LEITE - LOTE 01 - Pão de leite - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite integral, açúcar, margarina, água e sal, pesando 50 gramas a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. Deverá apresentar formato característico, casca fina, miolo leve, isento de grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Local de Entrega: Jõao Pocci; Chapeuzinho; Gente Feliz; Kiyoshi Seimaru; Novo Mundo | PANIFICADORA KRILL LTDA-ME | R$ 0,70 |  |
| 1.2. | PÃO FRANCÊS - LOTE 01 - PÃO FRANCÊS - LOTE 01 - Pão francês - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico água e sal, pesando 50 gramam a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, sabor e odor próprios. Cor: casca amarelada e miolo branco Serão rejeitados o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Locais de Entrega: João Pocci; Chapeuzinho; Gente Feliz; Kiyoshi Seimaru; Novo Mundo | PANIFICADORA KRILL LTDA-ME | R$ 0,65 |  |
| **LOTE 02** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 2.1. | PÃO DE LEITE - LOTE 02 - PÃO DE LEITE - LOTE 02 - Pão de leite - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite integral, açúcar, margarina, água e sal, pesando 50 gramas a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. Deverá apresentar formato característico, casca fina, miolo leve, isento de grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Local de Entrega: Francisco Manoel; Neceia Hirota; Nosso Ninho; Lucio Marques | PANIFICADORA KRILL LTDA-ME | R$ 0,70 |  |
| 2.2. | PÃO FRANCÊS - LOTE 02 - Pão francês - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico água e sal, pesando 50 gramam a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, sabor e odor próprios. Cor: casca amarelada e miolo branco Serão rejeitados o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Locais de Entrega: Francisco Manoel; Nicea Hirota; Nosso Ninho; Lucio Marques | PANIFICADORA KRILL LTDA-ME | R$ 0,65 |  |
| **LOTE 03** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 3.1. | PÃO DE LEITE - LOTE 03 - Pão de leite - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite integral, açúcar, margarina, água e sal, pesando 50 gramas a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. Deverá apresentar formato característico, casca fina, miolo leve, isento de grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Local de Entrega: Juscelino K Oliveira; Balãozinho; Cantinho da Alegria; José da Silva Macedo; Maria Zilda; Lourdes Imaculada I; Lourdes Imaculada II | AROMA PÃES E DOCES LTDA-ME | R$ 0,70 |  |
| 3.2. | PÃO FRANCÊS - LOTE 03 - PÃO FRANCÊS - LOTE 03 - Pão francês - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico água e sal, pesando 50 gramam a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, sabor e odor próprios. Cor: casca amarelada e miolo branco Serão rejeitados o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Locais de Entrega: Juscelino K. de Oliveira; Balãozinho; Cantinho da Alegria; José da Silva Macedo; Maria Zilda; Lourdes Imaculada I; Lourdes Imaculada II | AROMA PÃES E DOCES LTDA-ME | R$ 0,65 |  |
| **LOTE 04** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 4.1. | PÃO DE LEITE - LOTE 04 - PÃO DE LEITE - LOTE 04 - Pão de leite - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite integral, açúcar, margarina, água e sal, pesando 50 gramas a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. Deverá apresentar formato característico, casca fina, miolo leve, isento de grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Local de Entrega: Alberto Bertelli; Ana Pinto Banks; Pedacinho do Céu; Estrelinha Azul; Trenzinho Alegre; Vila Ribeirópolis | PANIFICADORA KRILL LTDA-ME | R$ 0,70 |  |
| 4.2. | PÃO FRANCÊS - LOTE 04 - PÃO FRANCÊS - LOTE 04 - Pão francês - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico água e sal, pesando 50 gramam a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, sabor e odor próprios. Cor: casca amarelada e miolo branco Serão rejeitados o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Locais de Entrega: Alberto Bertelli; Ana pinto Banks; Pedacinho do Céu; Estrelinha Azul; Trenzinho Alegre; Vila Ribeirópolis | PANIFICADORA KRILL LTDA-ME | R$ 0,65 |  |
| **LOTE 05** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 5.1. | PÃO DE LEITE - LOTE 05 - Pão de leite - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite integral, açúcar, margarina, água e sal, pesando 50 gramas a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. Deverá apresentar formato característico, casca fina, miolo leve, isento de grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Local de Entrega: José Mendes; Olga Clivatti; Pingo de Gente; Jardim Brasil (Emei); Jardim Brasil (creche); JD São Paulo; Cecília Santana; Nosso Teto | PANIFICADORA VITÓRIA REGISTRO | R$ 0,70 |  |
| 5.2. | PÃO FRANCÊS - LOTE 05 - Pão francês - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico água e sal, pesando 50 gramam a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, sabor e odor próprios. Cor: casca amarelada e miolo branco Serão rejeitados o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Locais de Entrega: José Mendes; Olga Clivatti; Pingo de Gente; Jardim Brasil (Emei); Jardim Brasil (Creche); JD São Paulo; Cecília Santana; Nosso Teto | PANIFICADORA VITÓRIA REGISTRO | R$ 0,65 |  |
| **LOTE 06** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 6.1. | PÃO DE LEITE - LOTE 06 - Pão de leite - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite integral, açúcar, margarina, água e sal, pesando 50 gramas a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. Deverá apresentar formato característico, casca fina, miolo leve, isento de grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Local de Entrega: Arapongal Leste; Arapongal Oeste; Serrotinho Encantado; Serrote | PANIFICADORA KRILL LTDA-ME | R$ 0,70 |  |
| 6.2. | PÃO FRANCÊS - LOTE 06 - Pão francês - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico água e sal, pesando 50 gramam a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, sabor e odor próprios. Cor: casca amarelada e miolo branco Serão rejeitados o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Locais de Entrega: Arapongal Leste; Arapongal Oeste; Serrotinho Encantado; Serrote | PANIFICADORA KRILL LTDA-ME | R$ 0,65 |  |
| **LOTE 07** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 7.1. | PÃO DE LEITE - LOTE 07 - Pão de leite - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite integral, açúcar, margarina, água e sal, pesando 50 gramas a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. Deverá apresentar formato característico, casca fina, miolo leve, isento de grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Local de Entrega: Corpo de Bombeiros | AROMA PÃES E DOCES LTDA-ME | R$ 0,70 |  |
| 7.2. | PÃO FRANCÊS - LOTE 07 - PÃO FRANCÊS - LOTE 07 - Pão francês - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico água e sal, pesando 50 gramam a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, sabor e odor próprios. Cor: casca amarelada e miolo branco Serão rejeitados o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Locais de Entrega: Corpo de Bombeiros | AROMA PÃES E DOCES LTDA-ME | R$ 0,65 |  |
| **LOTE 08** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 8.1. | PÃO FRANCÊS - LOTE 08 - PÃO FRANCÊS - LOTE 08 - Pão francês - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico água e sal, pesando 50 gramam a unidade, com tolerância de até 10% do peso do produto. O pão deve ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Aparência: massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, sabor e odor próprios. Cor: casca amarelada e miolo branco Serão rejeitados o pão queimado ou mal assado. O produto deverá ser entregue em embalagem que mantenha sua integridade e suas condições organolépticas e higiênicas adequadas. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. A entrega devera ser feita nas unidades escolares municipais listadas em anexo, nos dias e quantidades estipulados. Locais de Entrega: CAPS | PANIFICADORA KRILL LTDA-ME | R$ 0,65 |  |

Registro, 10 de março de 2015.

# DÉBORA GOETZ

 Secretária Municipal de Administração