

RESULTADO DA COTAÇÃO Processo N.:

12500.15834.2025

Objeto:

REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – FRACASSADOS PE 101/2024

				Fonte de Preço e Painel de Preços (Parâmetro I da IN 65/2021)						VALOR MÉDIO	
ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade	VALOR UNITÁRIO / VALOR TOTAL							
	AMPLA PARTICIPAÇÃO		100%								
1	PÃO SEDA - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), água e fermento biológico. Isento de gorduras trans. Características Organolépticas e Físico-Químicas: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo do pão. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deve conter data de fabricação e validade. Peso unitário 50g. Validade: O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega e ter validade de 24 horas após entrega	Unidade	2.254.113	R\$0,92	R\$2.073.783,96	R\$0,85	R\$1.915.996,05	R\$0,81	R\$1.825.831,53	R\$0,86	R\$1.938.537,18
2	TORRADA - (PÃO FRANCÊS) Característica Organoléptica e Físico-Química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido, emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio, espessante: goma guar e melhorador de farinha: ácido ascórbico. Contém glúten. Embalagem primária: Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro em Pacotes de 500g. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega	Unidade	208.285	R\$10,00	R\$2.082.850,00	R\$11,63	R\$2.422.354,55	R\$11,73	R\$2.443.183,05	R\$11,12	R\$2.316.129,20
											R\$4.254.666,38
Fonte de Preço e Painel de Preços (Parâmetro I da IN 65/2021) Painel de Preços/ Sites											
NECESSÁRIO VERIFICAR AS CONSIDERAÇÕES A ESTE RESULTADO											
Maceió, 11 de março de 2025.											
Pedro Lopes Carvalho Júnior											
Diretoria Executiva de Governança e Gestão Interna											