

AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ – ALICC
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº. 0499/2023. - PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº. 0104/2023. - PROCESSO
ADMINISTRATIVO Nº. 06700.084785/2021.

PARTES: O MUNICÍPIO DE MACEIÓ, por intermédio da AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ - ALICC e a empresa KL SERVIÇOS E SERIGRAFIA LTDA. - ME

OBJETO: AQUISIÇÃO DE CAMISAS E BRINDES PERSONALIZADOS.

AMPLA PARTICIPAÇÃO

GRUPO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	MARCA/ FABRICANTE	MODELO/ PROCEDÊNCIA	VALOR UNITÁRIO (R\$)
10	Camisa polo masculina, manga curta, confeccionada em tecido piquet, 50% algodão e 50% poliéster. Acabamento da manga tipo punho com 50% de algodão e 50% de poliéster. Diversas cores com impressão colorida em silkscreen frente e verso (arte a definir). Tamanhos P, M, G e GG	UN	6.187	KL NACIONAL	PROCEDÊNCIA	R\$ 24,99
14	Caneca de porcelana, tamanho Altura: 10,00 cm, Largura: 9,50 cm, com capacidade de 330 ml. Com impressão Silk Screen colorida em até 5 cores, cor a definir, arte a ser definida pelo órgão solicitante	UN	4.852	KL NACIONAL	PROCEDÊNCIA	R\$ 14,00
COTA RESERVADA - PARTICIPAÇÃO ME E EPP - 25%						
17	Camisa polo masculina, manga curta, confeccionada em tecido piquet, 50% algodão e 50% poliéster. Acabamento da manga tipo punho com 50% de algodão e 50% de poliéster. Diversas cores com impressão colorida em silkscreen frente e verso (arte a definir). Tamanhos P, M, G e GG	UN	2.063	KL NACIONAL	PROCEDÊNCIA	R 24,99

VIGÊNCIA: 12(doze) meses, contados da sua assinatura.

ASSINATURA DA ATA: 11 de Junho de 2023.

Maceió/AL, 12 de Julho de 2023.

RUTH GRAZIELA BRANDÃO DANTAS

Diretoria Técnica de Licitações, Contratos e Convênios/ALICC

Matrícula nº. 964242-0

Publicado por:
 Evandro José Cordeiro
Código Identificador:24CBDB8F

AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ – ALICC
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 0444/2023. - PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 081/2023. - PROCESSO
ADMINISTRATIVO Nº. 06500.066341/2022.

PARTES: A AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ - ALICC e a empresa RAUL VITOR LEMOS RODRIGUES - ME.

OBJETO: Futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de correlatos integrantes da RECOR/2015.

GRUPO 3 - PANIFICAÇÃO

Nº	DESCRIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	QUANTIDADE ACRESCIDA DE 10%	VALOR UNITÁRIO (R\$)
40	PAO DE FORMA INTEGRAL - Composto de farinha de trigo, 50% de farinha de trigo integral, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo e corantes. Isento de gorduras trans. Características Organolépticas e Físico-Química: Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Embalagem primária: Deverá ser em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deve conter data de fabricação e validade. Peso médio por fatia: 25g. Peso por pacote: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Validade mínima: 07 (sete) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	7.553	8.308	R\$ 9,80
41	PAO DE FORMA TRADICIONAL – Composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), sal, água e fermento biológico. Isento de gorduras trans. Características Organolépticas e Físico-Química: 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 primária: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve conter na embalagem a identificação e procedência, informação nutricional, marca do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Peso médio por fatia: 25g. Peso médio por pacote: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Validade mínima: 07 (sete) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	11.329	12.462	R\$ 9,16
42	PAO 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-Química: 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.	UNID	1.649.220	1.814.142	R\$ 0,85