



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOFETE

CNPJ: 46.634.143/0001-56

End.: Rua IX de Julho, 290, Centro, Bofete/SP

Sítio oficial: [www.bofete.sp.gov.br](http://www.bofete.sp.gov.br) / Tel.: (14) 3883-9300



### TERMO DE ADJUDICAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente constante no preâmbulo do Edital do **Pregão nº 07/2026**, Processo Administrativo nº **50/2026**, após análise, conferência e deliberação, resolve **ADJUDICAR** o procedimento em epígrafe, nos seguintes termos:

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES FUTURAS E PARCELADAS DE PÃES

#### Resumo

Fornecedor	Estimado	Adjudicado	Diferença
RAMOS & ARRUDA RAMOS PADARIA LTDA ME - 07.831.833/0001-43 fescinacontabil@hotmail.com - (14) 3845-1310	225.678,00	219.000,00	6.678,00 Proveito ( 2,96% )
<b>Totais</b>	<b>225.678,00</b>	<b>219.000,00</b>	<b>6.678,00</b> <b>Proveito ( 2,96% )</b>

#### Detalhes

**Davi Alves da Silva** na condição de **Pregoeiro(a)** Adjudicou o(s) lote(s) em favor de:

**Fornecedor:** RAMOS & ARRUDA RAMOS PADARIA LTDA ME - **CPF/CNPJ:** 07.831.833/0001-43

**Lote 1**

**Data/Hora da Adjudicação - 27/04/2026 13:50:55**

AMPLA CONCORRÊNCIA

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
Pão francês - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo tipo 1, fermento biológico, contendo 1% de sódio, deve ser realizado através da massa suplementada de ferro e vitaminas, com peso mínimo de 50g. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida, não deve apresentar crostas, aderente ao miolo. Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Embalagem: O pão deve deverá ser transportado em caixas plásticas de material resistente transparente com tampa hermética.	9.000,00	KG	17,00	153.000,00

**Lote 2**

**Data/Hora da Adjudicação - 27/04/2026 13:50:59**

AMPLA CONCORRÊNCIA



# PREFEITURA MUNICIPAL DE BOFETE

CNPJ: 46.634.143/0001-56

End.: Rua IX de Julho, 290, Centro, Bofete/SP

Sítio oficial: [www.bofete.sp.gov.br](http://www.bofete.sp.gov.br) / Tel.: (14) 3883-9300



Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
Pão de leite - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, contendo 1% de sódio, deve ser realizado através da massa suplementada de ferro, e vitaminas, com peso mínimo de 50g. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Características organoléticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar casca lisa, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Embalagem: O pão deve deverá ser transportado em caixas plasticas de material resistente transparente com tampadas de lacre.	600,00	KG	25,00	15.000,00
<b>Lote 3</b>	<b>Data/Hora da Adjudicação - 27/04/2026 13:51:01</b>			
COTA RESERVADA				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
Pão francês - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo tipo 1, fermento biológico, contendo 1% de sódio, deve ser realizado através da massa suplementada de ferro e vitaminas, com peso mínimo de 50g. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Características organoléticas: Aspecto: massa cozida, não deve apresentar crostas, aderente ao miolo. Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Embalagem: O pão deve deverá ser transportado em caixas plásticas de material resistente transparente com tampa hermética.	3.000,00	KG	17,00	51.000,00

Bofete, 27 de Abril de 2026.

\_\_\_\_\_  
Pregoeiro(a): Davi Alves da Silva