



Diário Oficial

IMPrensa OFICIAL – PODER EXECUTIVO. ANO VII Nº 057 – QUINTA-FEIRA, 23 DE MARÇO DE 2017 – PÁG(S). DO DIA: 2

Prefeitura de Arari
arari.ma.gov.br

SUMÁRIO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARI
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL
Adjudicação..... 1

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARI
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ADJUDICAÇÃO

A Pregoeira da Comissão Permanente de Licitação - CPL da Prefeitura Municipal de Arari, Estado do Maranhão, através da pregoeira infra-assinado, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo artigo 2º da Portaria nº 010/2017, exarada pelo Gabinete do Prefeito em 02 de janeiro de 2017, considerando o inteiro teor dos autos do processo administrativo nº 105/2017, que deu origem a licitação na modalidade Pregão Presencial nº 023/2017, objetivando a presente licitação tem por objeto a eventual contratação de pessoa(s) jurídica(s) para fornecimento de carnes frescas (bovina e suína), aves frescas (frango abatido) e linguiças (calabresa, toscana e frango), de interesse deste poder executivo, e considerando ainda, o resultado do julgamento do processo licitatório acima identificado, adjudica o objeto supra às empresas:

- **WALISON DE J. C. SOUSA-ME**, situada na Av. Dr. Joao da Silva Lima, nº 92, Centro, Cep. 65.480-000, Arari/MA, inscrita no CNPJ sob o nº 17.364.830/0001-09, pelo valor global de R\$ 101.250,00 (cento e um mil, duzentos e cinquenta reais), conforme segue abaixo:

Item	Descrição	Unid	Quant	Preços(R\$)	
				Unitário	Total
1	Carne de primeira, tipo contra filé, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).	Kg	300	19,20	5.760,00
2	Carne de primeira, tipo filé mignon, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).	Kg	200	19,20	3.840,00
3	Carne de primeira, tipo alcatra, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).	Kg	600	17,50	10.500,00
4	Carne de primeira, tipo picanha, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).	Kg	500	18,90	9.450,00
5	Carne de primeira, tipo coxão mole, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).	Kg	500	17,90	8.950,00
6	Carne de primeira, tipo patinho, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).	Kg	500	17,20	8.600,00
7	Carne de primeira, tipo moída, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).	Kg	700	16,80	11.760,00



8	Carne de primeira, tipo coxão mole, proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).	Kg	450	16,20	7.290,00
9	Frango abatido fresco, sem vísceras, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livres de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto.	Kg	3000	11,70	35.100,00

Por fim, cumpre destacar que fica resguardado ao poder executivo municipal de Arari-MA, representado pelo prefeito municipal, o direito de revogar esta licitação por razões de interesse público, suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocações de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, conforme preceitua o artigo 49, da Lei Federal nº 8.999/93 e ulteriores alterações.

Arari (MA), em 22 de março de 2017.

Taciane Ribeiro Sousa
Pregoeira Municipal



Diário Oficial do Município

Arari – Maranhão

Instituído pela Lei Municipal Nº 008, de 28 de agosto de 2013 - Regulamentado pelo Decreto Nº 013, de 28 de agosto de 2013

Djalma de Melo Machado, Prefeito Municipal
Álvaro João Batalha Jardim, Vice-prefeito Municipal,
Dini Jakson Machado Praseres, Secretário Municipal de Administração e Gestão Financeira
João Batista Ericeira Silva, Diretor do Departamento Municipal de Comunicação
José Cleilson Fernandes, Jornalista SRT nº 1787/MA/Editor do Diário Oficial do Município
Rodilson Silva de Araújo, Procurador Jurídico

arari.ma.gov.br/diario

Prefeitura de Arari - Departamento Municipal de Comunicação
 Av. Dr. João da Silva Lima Nº 02 Centro – Arari / MA CEP 65.480-000
diariooficial@arari.ma.gov.br
 (98) 3453-1140 - (98) 984399501 – (98) 981928957