



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ

### ATA DE ABERTURA DE SESSÃO DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 66/2019

#### Processo Licitatório nº 141/2019

#### ABERTURA:

Às 09:00 horas do dia 04 julho de 2019, o Pregoeiro CARLOS ROBERTO NAZARE e sua Equipe de Apoio formada pelos servidores JOSE AUGUSTO DA SILVEIRA e FABIANA MARA MARQUES reuniram-se na sala de licitações da Prefeitura de Guaxupé, com a finalidade de receber e analisar os envelopes com propostas comerciais e documentos de habilitação, do referido procedimento, visando o REGISTRO DE PREÇOS, durante um período de 12 (doze) meses, para futura e eventual contratação de empresa(s) para fornecimento de refeições prontas tipo marmitex, para usuários atendidos no CAPS, servidores que trabalham nas diversas campanhas de vacinação e outros eventos de saúde e eventos realizados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social da Prefeitura de Guaxupé/MG.

#### DA PUBLICIDADE:

A Prefeitura disponibilizou o Edital em seu site: [www.guaxupe.mg.gov.br](http://www.guaxupe.mg.gov.br) e também foi publicado no jornal DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS MINEIROS, edição 2520 do dia 10 de junho de 2019, código identificador 3C2D88B3, com o objetivo de divulgação do presente certame e atendendo ao princípio constitucional da publicidade dos atos da administração pública.

#### DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

FICHA		
281	02.05.03.10.302.0210.2427.3.3.90.30.00	Material de Consumo
310	02.05.05.10.305.0243.2047.3.3.90.30.00	Material de Consumo
351	02.06.01.08.122.0052.2056.3.3.90.30.00	Material de Consumo
365	02.06.01.08.128.0058.2241.3.3.90.30.00	Material de Consumo
396	02.06.01.11.333.0725.2407.3.3.90.30.00	Material de Consumo
527	02.06.03.08.244.0128.2097.3.3.90.30.00	Material de Consumo
538	02.06.03.08.244.0128.2237.3.3.90.30.00	Material de Consumo
549	02.06.03.08.244.0128.2363.3.3.90.30.00	Material de Consumo

#### EMPRESAS PARTICIPANTES:

**MARIA ESTELA FERREIRA – ME**, Guaxupé/MG, representada pela Sra. MARIA ESTELA FERREIRA

**JOSE ANGELO G. DE FREITAS JUNIOR – ME**, Guaxupé/MG, representada pelo Sr. JOSE ANGELO G. DE FREITAS JUNIOR.

#### FASE DE CREDENCIAMENTO, RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E CADASTRAMENTO:

Dando início à sessão, o Pregoeiro recebeu os envelopes contendo as propostas comerciais e os documentos de habilitação bem como os documentos de credenciamento dos representantes presentes.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ

Os envelopes foram rubricados e verificadas suas inviolabilidades pelo Pregoeiro, por sua equipe e pelos licitantes presentes, não sendo constatada nenhuma irregularidade quanto a este ato.

Dando sequência, os documentos de credenciamento dos representantes das licitantes presentes foram devidamente conferidos, não sendo apontada nenhuma irregularidade.

### **FASE DE APURAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:**

Nesta fase, o Pregoeiro abriu os envelopes contendo as propostas de preços e realizou a classificação das empresas, conforme determina a legislação e demonstrado no **mapa de apuração das propostas**, anexo. As propostas de preços foram submetidas ao crivo dos representantes das licitantes e nenhuma falha foi observada em relação às mesmas.

### **FASE DE LANCES:**

Em continuidade abriu-se a fase de lances verbais e de negociação direta com as licitantes classificadas conforme demonstra **mapa de apuração de lances**, anexo.

Pelo Pregoeiro, foram adjudicados os itens do edital às empresas vencedoras conforme demonstra o **mapa de apuração resumido de vencedores** e o **relatório resumido da situação dos itens/lotes**, anexos.

### **FASE DE ABERTURA DO ENVELOPE DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:**

Procedeu-se à abertura do envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que ofertou os menores preços, a qual, após a apreciação dos documentos, mostrou-se em conformidade com as exigências do edital.

### **DOS RECURSOS:**

As licitantes foram consultadas quanto à intenção de interpor recursos, e uma vez que a sessão transcorreu de forma célere e transparente, não houve licitante que tivesse tal intenção.

### **DA CONCLUSÃO DA SESSÃO:**

Desta forma, nada mais havendo a relatar, deu-se por encerrada a reunião às 10:10 horas e lavrado o presente registro de acontecimentos que, depois de lido e achado conforme, segue assinado pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes que permaneceram até a lavratura do mesmo.

Guaxupé/MG, 04 julho de 2019.

**CARLOS ROBERTO NAZARE**

**Pregoeiro**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ

**EQUIPE DE APOIO:**

**JOSE AUGUSTO DA SILVEIRA**

**FABIANA MARA MARQUES**

**EMPRESAS:**

**MARIA ESTELA FERREIRA – ME,**

**JOSE ANGELO G. DE FREITAS JUNIOR – ME,**



**Município de Guaxupé**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Mapa de Apuração Resumido dos Vencedores**

Processo: 141/2019

Pregão: 66/2019

Data: 04/07/2019

**Vencedor**

Item	Descrição	Unid.	Qtda.	Marca	Valor Unitário	Valor Total	Economia	Lances
8250-MARIA ESTELA FERREIRA - ME								

REFEIÇÃO PRONTA TIPO 2 TERMO DE REFERENCIA Quantidades Individuais (per capita) - Carnes Prato principal - Bovina (alcatra, patinho, coxão mole, lagarto, coxão duro, acém); 150gr; Bifes a role, chapa, grelhado, a milanesa ou cozida. Não servir carne moída em nenhuma refeição; 2 vezes por semana. - Carnes Prato principal - Aves (file de peito, coxa e sobre coxa); 200gr; Assado, grelhado ou milanesa; 2 vezes por semana. - Carnes Prato principal - Carne suína (lombo, pernil, bisteca, costelinha); 150gr- quando for com osso 200 gr.; Assada, cozida; 1 vez por semana. - Carnes Prato principal - Peixe (pescada) file; 120gr file; A milanesa; 2 vez por mês. - Prato Básico - Prato Básico I -arroz tipo 1 (primeira); 200 Gr; Tradicional ou a grega; 5 vezes por semana (\*uma vez ao mês e quando solicitado). - Prato Básico - Prato Básico 2 - Feijão (carioquinha, mulatinho); 120 Gr; Tradicional, \*tutu a mineira ou \*tropeiro; 5 vezes por semana (\*uma vez ao mês e quando solicitado) - Guarnições - Guarnição: -Seleta de legumes (sendo batata em menor quantidade) Mandioca salsa, abobrinha, mandioca, couve, Berinjela a milanesa, milho verde, ervilha, repolho, cenoura, farofa variadas, ovos, banana, macarrão, lasanha, bacon, calabresa.; 150 Gr; Refogados, a milanesa, em cremes, saladas cozidas, ao molho, farofas mista. Mínimo de 2 produtos por guarnição, sendo que 1 necessariamente deve ser legume.; 5 vezes por semana (\*e quando solicitado). - Salada - Salada de vegetais e frutos. Alface todos os tipos, rúcula, agrião, couve flor, brócolis, acelga, repolho, pepino, tomate, rabanete, cenoura, vagem, ervilha; 150 gr.; Salada crua, cozida, mista, com molho servido a parte. Mínimo de 2 produtos por salada. Salada em porção única na quantidade de marmiteix do dia.; 5 vezes por semana (\*e quando solicitado). - Sobremesa - 50 gr doces e gelatinas, 100 gr. Frutas; 5 vezes por semana (\*e quando solicitado). Sobremesa: Deverão acompanhar as refeições diárias, sobremesas em porções individuais, nas seguintes proporções: - Frutas 1 unidade -Laranja, mexerica, banana (maça ou prata) abacaxi, uva e melancia (uma fatia com peso mínimo de 50 gramas, todas as frutas deverão participar do cardápio pelo menos uma vez ao mês. - Salada de frutas: Contendo no mínimo três frutas e deverão ser fornecidas sem adição de açúcar. - Gelatina simples: Nos sabores (morango, tu ti fruti, cereja, framboesa, uva, abacaxi), preparada com consistência adequada e fornecida em embalagem individual e descartável.

1		UN	1800		9,000	16200,00	24,37	23
---	--	----	------	--	-------	----------	-------	----

- Doces: Goiaba, Banana, de leite e cocada, servidos embalados individualmente com peso mínimo de 50 gramas por porção. (Doces deverão ser servidos com intervalos de 15 dias). Observação: Quando a carne for frango os cortes necessariamente serão de coxa, sobre coxa e peito. Quando for peixe este deverá ser sem espinhas ou ossos. " O cardápio terá como base o termo de referencia acima com peso mínimo de 750 gr. e máximo de 800 gr. Devendo na composição da refeição ter 2 itens do prato principal. " A quantidade prevista por campanha dependerá do número de funcionários escalados por ponto de vacinação. " As refeições serão destinadas aos funcionários da Secretaria de Saúde que participarão das campanhas de vacinação conforme calendário abaixo, podendo haver alterações das datas e da vacinação, conforme instruções normativas do Ministério da Saúde Campanha do Idoso - Influenza, H1N1. Junho - 1ª Etapa da campanha de multivacinação. Julho - 1ª Etapa da campanha vacinação anti-rábica canina-Agosto - 2ª Etapa da campanha de multivacinação Setembro - 2ª Etapa da campanha vacinação anti-rábica canina. Condições Gerais: " Para cada refeição deverá ser fornecida sobremesa, acondicionada em embalagens individuais e descartáveis em quantidade suficiente equivalente a uma porção. " Nas campanhas de vacina para cada marmiteix deverão ser fornecidos guardanapo de papel e talhares descartáveis, de boa qualidade e embalados individualmente. " Os alimentos embalados deverão ser transportados e mantidos em recipientes térmicos próprio para o transporte de marmiteix que pode ser de polietileno ou isopor do tipo empilhável, de maneira a preservar a integridade da embalagem (marmiteix) e do seu conteúdo, bem como a temperatura após o preparo por no mínimo 1 (uma) hora. " Os recipientes usados no transporte e conservação dos marmiteix, deverão ser retirados pela contratada no mesmo dia até as 17:00 horas ou no primeiro dia útil subsequente ao evento, nas Unidades de Saúde. " É vedado (PROIBIDO) o transporte dos alimentos em caixas de papelão

ou similar. " As refeições deverão ser entregues no horário compreendido entre 11:00 e 12:00 horas, nos locais previamente determinado pela Secretaria de Saúde. " A quantidade de refeições, cardápio e locais de entrega serão informados ao contratado com 24 horas de antecedência do evento.

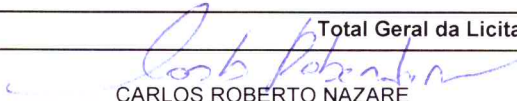
REFEIÇÕES PRONTA TIPO 1(CAPS) TERMO DE REFERENCIA  
Quantidades Individuais (per capita) - Carnes Prato principal - Bovina (alcatra,patinho,coxão mole,lagarto,coxão duro,acém); 150gr; Bifes a role, chapa, grelhado, a milanesa ou cozida. Não servir carne moída em nenhuma refeição; 2 vezes por semana. - Carnes Prato principal - Aves (file de peito, coxa e sobre coxa); 200gr; Assado, grelhado ou milanesa; 2 vezes por semana. - Carnes Prato principal - Carne suína (lombo, pernil bisteca, costelinha); 150gr- quando for com osso 200 gr.; Assada, cozida; 1 vez por semana. - Carnes Prato principal - Peixe (pescada) file; 120gr file; A milanesa; 2 vez por mês. - Prato Básico - Prato Básico 1 -arroz tipo 1 (primeira); 200 Gr; Tradicional ou a \*grega; 5 vezes por semana (\*uma vez ao mês e quando solicitado). - Prato Básico - Prato Básico 2 - Feijão (carioquinha,mulatinho); 120 Gr; Tradicional, \*tutu a mineira ou \*troleiro; 5 vezes por semana (\*uma vez ao mês e quando solicitado) - Guarnições - Guarnição: -Seleta de legumes (sendo batata em menor quantidade) Mandioca salsa, abobrinha, mandioca, couve, Berinjela a milanesa, milho verde, ervilha, repolho, cenoura, farofa variadas, ovos, banana ,macarrão, lasanha,bacon, calabresa.; 150 Gr; Refogados, a milanesa, em cremes, saladas cozidas,ao molho,farofas mista.Mínimo de 2 produtos por guarnição, sendo que 1 necessariamente deve ser legume.; 5 vezes por semana (\*e quando solicitado). - Salada - Salada de vegetais e frutos. Alface todos os tipos,rúcula, agrião,couve flor, brócolis,acelga,repolho, pepino, tomate, rabanete, cenoura, vagem,ervilha; 150 gr.; Salada crua, cozida, mista, com molho servido a parte.Mínimo de 2 produtos por salada. Salada em porção única na quantidade de marmitex do dia.; 5 vezes por semana (\*e quando solicitado). - Sobremesa - 50 gr doces e gelatinas , 100 gr. Frutas; 5 vezes por semana (\*e quando solicitado). Sobremesa: Deverão acompanhar as refeições diárias, sobremesas em porções individuais, nas seguintes proporções: - Frutas 1 unidade -Laranja ,mexerica,banana (maça ou prata) abacaxi, uva e melancia (uma fatia com peso mínimo de 50 gramas, todas as frutas deverão participar do cardápio pelo menos uma vez ao mês. - Salada de frutas: Contendo no mínimo três frutas e deverão ser fornecidas sem adição de açúcar. - Gelatina simples: Nos sabores (morango, tu ti fruti, cereja, framboesa,uva,abacaxi) , preparada com consistência adequada e fornecida em embalagem individual e descartável. - Doces: Goiaba, Banana, de leite e cocada, servidos embalados individualmente com peso mínimo de 50 gramas por porção (Doces deverão ser servidos com intervalos de 15 dias). Observação: -Quando a carne for frango os cortes necessariamente serão de coxa, sobre coxa e peito. -Quando for peixe este deverá ser sem espinhas ou ossos. -As refeições deverão ser entregues de segunda a sexta feira (exceto feriados), no horário compreendido entre 11:00 e 11:30 horas. " À entrega das refeições obedecerá à aprovação prévia do cardápio que deverá ser elaborado semanalmente obedecendo sempre o prato principal, constante do Termo de Referencia explicito neste edital.

" A quantidade de alimento fornecido por paciente terá peso mínimo de 800 gramas, e máximo de 900gr. " Os alimentos deverão vir acondicionados em embalagens fabricadas em material aluminizado e descartáveis, de tamanho adequado para a quantidade e hermeticamente fechadas, evitando vazamentos, devendo ser tarados (pesadas) e etiquetados. -Os alimentos acondicionados deverão ser transportados em recipientes térmicos próprios para o transporte e conservação da marmitex, de maneira a preservar a integridade da embalagem e do seu conteúdo, bem como a temperatura após o preparo por no mínimo 1 (uma) hora. -As refeições deverão vir acompanhadas de salada de folhas verdes com variações de tubérculos e/ou legumes e frutos (quando, este último, legume não fizer parte da guarnição da refeição do dia), em recipiente único e retornável, em quantidade igual ao número de refeições solicitadas, com molho a parte de forma a preservar fresca. -A qualquer tempo dentro da vigência do contrato a Secretaria de Saúde poderá através de amostragem, analisar os produtos quanto à qualidade, quantidade, conservação e transporte dos alimentos.

2		UN 4200	7,900	33180,00	11,24	9
---	--	---------	-------	----------	-------	---

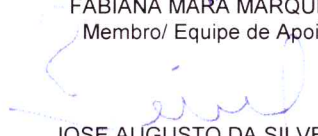
<b>Total Geral do Vencedor:</b>	49380,00
---------------------------------	----------

<b>Total Geral da Licitação:</b>	49380,00
----------------------------------	----------

  
 CARLOS ROBERTO NAZARE  
 Pregoeiro



FABIANA MARA MARQUES  
Membro/ Equipe de Apoio



JOSE AUGUSTO DA SILVEIRA  
Membro/ Equipe de Apoio

