



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ

ATA DE ABERTURA DE SESSÃO DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 75/2019

Processo Licitatório nº 157/2019

ABERTURA:

Às 9:00 horas do dia 19 de julho de 2019, o Pregoeiro JOÃO INÁCIO BERNARDES e sua Equipe de Apoio formada pelos servidores JOSÉ AUGUSTO DA SILVEIRA, LÚCIA PASQUA e LUIZ CARLOS LEANDRINI 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 à Abertura de Processo Licitatório na modalidade Pregão Presencial - REGISTRO DE PREÇOS, por um período de doze (12) meses, para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de Carnes Resfriadas e Carnes Congeladas para compor os gêneros alimentícios da alimentação escolar das Escolas de Ensino Infantil, Fundamental, Médio e para os Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos da Secretaria de Desenvolvimento Social da Prefeitura de Guaxupé/MG.

DA PUBLICIDADE:

A Prefeitura disponibilizou o Edital em seu site: www.guaxupe.mg.gov.br e também foi publicado no Diário Oficial dos Municípios Mineiros, edição 2539 do dia 08-07-2019, com o objetivo de divulgação do presente certame e, atendendo ao princípio constitucional da publicidade dos atos da administração pública.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

FICHA		
538	02.06.03.08.244.0128.2237.3.3.90.30.00	Material de Consumo
573	02.06.03.08.244.0131.2095.3.3.90.30.00	Material de Consumo
769	02.07.02.12.366.1329.2384.3.3.90.30.00	Material de Consumo
826	02.07.07.12.361.0251.2474.3.3.90.30.00	Material de Consumo
827	02.07.07.12.361.0251.2476.3.3.90.30.00	Material de Consumo
828	02.07.07.12.361.0251.2477.3.3.90.30.00	Material de Consumo
829	02.07.07.12.362.0251.2475.3.3.90.30.00	Material de Consumo
830	02.07.07.12.365.0251.2472.3.3.90.30.00	Material de Consumo
831	02.07.07.12.365.0251.2473.3.3.90.30.00	Material de Consumo

EMPRESAS PARTICIPANTES:

MINI MERCADO IRM1ÃOS SILVEIRA LTDA representada pelo Sr. JORGE APARECIDO DA SILVEIRA

MIQUEIAS DOS REIS CINTRA 11330051602 ME representada pelo Sr. MIQUEIAS DOS REIS CINTRA

FRIOLI FRIGORÍFICO OLIVEIRA LTDA representada pelo Sr. VARLENO SANTOS DA SILVA.

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.

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 licitantes, 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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ

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 licitantes vencedoras conforme demonstra o mapa de apuração resumido de vencedores e o relatório resumido da situação dos itens/lotes, anexos.

FASE DE ABERTURA DOS ENVELOPES DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

Procedeu-se à abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação das licitantes que ofertaram os menores preços, as quais, após a apreciação dos documentos, mostraram-se em conformidade com as exigências do edital, porém a licitante MINI MERCADO IRMÃOS SILVEIRA LTDA não apresentou seu Atestado de Capacidade Técnica original, neste momento foi aberta uma diligência na Prefeitura de Bom Jesus da Penha para comprovar a autenticidade deste Atestado, enviando um e-mail e recebendo outro com a confirmação.

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 11:47 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.

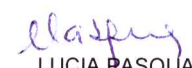
Guaxupé/MG, 19 de julho de 2019.


JOÃO INÁCIO BERNARDES

Pregoeiro

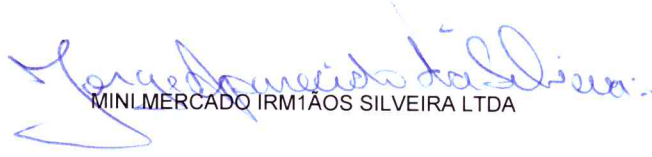
EQUIPE DE APOIO:


JOSE AUGUSTO DA SILVEIRA


LUCIA PASQUA

LUIZ CARLOS LEANDRINI

EMPRESAS:


MINI MERCADO IRMÃOS SILVEIRA LTDA


MIQUEIAS DOS REIS CINTRA 11330051602 ME


FRIOLI FRIGORÍFICO OLIVEIRA LTDA



Município de Guaxupé

Estado de Minas Gerais

Mapa de Apuração Resumido dos Vencedores

Processo: 157/2019

Pregão: 75/2019

Data: 19/07/2019

Vencedor

Item	Descrição	Unid.	Qtda.	Marca	Valor Unitário	Valor Total	Economia	Lances
11467-MINI MERCADO IRMÃOS SILVEIRA LTDA								
3	CARNE BOVINA TIPO ACÉM CUBO RESFRIADA - Carne bovina magra de primeira categoria no corte acém em cubos de aproximadamente 30g, resfriada, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem gordura e sebo, isenta de cartilagens, ossos aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deve apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor, cheiro e sabor próprios de cada espécie, sem manchas esverdeadas. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 Kg, com especificação de tipo de corte, peso, data de processamento e validade. As embalagens devem estar íntegras, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Deverão ser transportados em veículos / equipamentos capazes de manter a temperatura do produto conforme previsto na portaria CVS 15 de 07/11/91 e CVS 5 de 09/04/13, com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. O fornecedor deverá apresentar Alvará Sanitário válido durante o período vigente do contrato da licitação, obedecer a Portaria SVS/MS Nº326, de 30 de Julho de 1997, o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. As entregas serão feitas nas unidades escolares e creches do município três vezes por semana, conforme previsão da Secretaria de Educação, por meio de mapa de distribuição.	KG	1020 0	FRIGONOSSA	12,990	132498,00	21,03	96
5	CARNE SUINA EM ISCAS CONGELADA Tipo pernil, limpa e congelada. Deverá conter no máximo 12% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos. Ser embalado a vacuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente de acordo com a necessidade da escola ou creche (01 kg, 02 kg ou 05 kg) , que contenha o local de origem e produção, peso, data da embalagem e vencimento. Transportado em carro refrigerado. Carnes em processo de descongelamento não serão recebidas. carimbo do SIF do estabelecimento lote e validade, registro interno do produto, quantidade do produto. De boa qualidade. O produto deverá ter validade mínima de 10 meses e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias, a partir da data de entrega.	KG	1030 0	FRIGONOSSA	11,790	121437,00	0,08	4
6	CARNE SUINA TIPO PERNIL EM ISCAS RESFRIADA - Carne suína tipo pernil, cortada em iscas com medidas aproximadas de 2cmx5cm, limpa, resfriada. Deverá conter no máximo 12% de gordura, ser isenta de cartilagens, ossos aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deve apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor, cheiro e sabor próprios de cada espécie, sem manchas esverdeadas. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 Kg, com especificação de tipo de corte, peso, data de processamento e validade. As embalagens devem estar íntegras, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Deverão ser transportados em veículos/equipamentos capazes de manter a temperatura do produto conforme previsto na portaria CVS 15 de 07/11/91 e CVS 5 de 09/04/13, com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. O fornecedor deverá apresentar Alvará Sanitário válido durante o período vigente do contrato da licitação, obedecer a Portaria SVS/MS Nº326, de 30 de Julho de 1997, o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. As entregas serão feitas nas unidades escolares e creches do município três vezes por semana, conforme previsão da Secretaria de Educação, por meio de mapa de distribuição.	KG	1030 0	FRIGONOSSA	11,450	117935,00	0,43	4

7	CARNE TIPO PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO Classificação / Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	1050 0	FRIGONOSSA	11,480	120540,00	0,17	5
8	CARNE TIPO PEITO DE FRANGO SEM OSSO RESFRIADO - Manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser resfriado. Ser isento de ossos aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deve apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor, cheiro e sabor próprios de cada espécie, sem manchas esverdeadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 Kg, com especificação de tipo de corte, peso, data de processamento e validade. As embalagens devem estar íntegras, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Deverão ser transportados em veículos/equipamentos capazes de manter a temperatura do produto conforme previsto na portaria CVS 15 de 07/11/91 e CVS 5 de 09/04/13, com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. O fornecedor deverá apresentar Alvará Sanitário válido durante o período vigente do contrato da licitação, obedecer a Portaria SVS/MS Nº326, de 30 de Julho de 1997, o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. As entregas serão feitas nas unidades escolares e creches do município três vezes por semana, conforme previsão da Secretaria de Educação, por meio de mapa de distribuição.	KG	1050 0	FRIGONOSSA	11,950	125475,00	0,42	4
Total Geral do Vencedor:								
							617885,00	

Processo: 157/2019

Pregão: 75/2019

Data: 19/07/2019

Vencedor

Item	Descrição	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Unitário	Valor Total	Economia	Lances
12121-MIQUEIAS DOS REIS CINTRA 11330051602 ME								
4	CARNE BOVINA TIPO ACEM MOIDA RESFRIADA - Carne bovina magra de primeira categoria sem osso, no corte acém moida, resfriada, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem gordura e sebo, isenta de cartilagens, ossos aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deve apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor, cheiro e sabor próprios de cada espécie, sem manchas esverdeadas. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 Kg, com especificação de tipo de corte, peso, data de processamento e validade. As embalagens devem estar íntegras, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Deverão ser transportados em veículos / equipamentos capazes de manter a temperatura do produto conforme previsto na portaria CVS 15 de 07/11/91 e CVS 5 de 09/04/13, com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. O fornecedor deverá apresentar Alvará Sanitário válido durante o período vigente do contrato da licitação, obedecer a Portaria SVS/MS Nº326, de 30 de Julho de 1997, o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. As entregas serão feitas nas unidades escolares e creches do município três vezes por semana, conforme previsão da Secretaria de Educação, por meio de mapa de distribuição.	KG	1050 0	Casa de Carne do Miqueias	12,900	135450,00	11,58	14

Total Geral do Vencedor:

135450,00

Processo: 157/2019

Pregão: 75/2019

Data: 19/07/2019

Vencedor

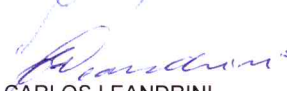
Item	Descrição	Unid.	Qtda.	Marca	Valor Unitário	Valor Total	Economia	Lances
12122-FRIOLI FRIGORÍFICO OLIVEIRA LTDA								
1	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA Carne no corte patinho, provenientes de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. O produto deve apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios. Deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes embalados de acordo com a necessidade da escola ou creche (01 kg, 02 kg ou 05 kg). Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses, a partir da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1)Declarar marca; 2)SIF próprio, nome e endereço do abatedouro; 3)Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6)peso líquido; 7)condições de armazenamento. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade.	KG	1050 0	FRIOLI SISBI 18/8218	16,100	169050,00	0,62	6
2	CARNE BOVINA PATINHO CUBO CONGELADA Carne bovina de primeira categoria no corte patinho em cubos, proveniente de machos de espécie bovina sadios, abatidos sobre inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizado a aparagem (eliminação de gorduras, cartilagem e aponevrose). O produto deve ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobri-la de alguma alteração. Deverá conter no máximo 12% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevrose. Deve estar congelada e transportada a uma temperatura a menos 18°C. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. O produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo ou embalagem de plástico com fechamento feito com selamento, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes embalados de acordo com a necessidade da escola ou creche (01 kg, 02 kg ou 05 kg). Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1)Declarar marca; 2)Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; 3)Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5)temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6)peso líquido; 7)condições de armazenamento. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Reembaladas em caixas de papelão com no máximo 20kg do produto, lacradas, devidamente identificadas com o nome do fabricante, marca, peso líquido, SIF do fabricante, lote e validade. O	KG	1020 0	FRIOLI SISBI 04/8218	18,000	183600,00	2,60	10

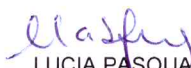
produto deverá ter validade mínima de 10 meses e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias, a partir da data de entrega.

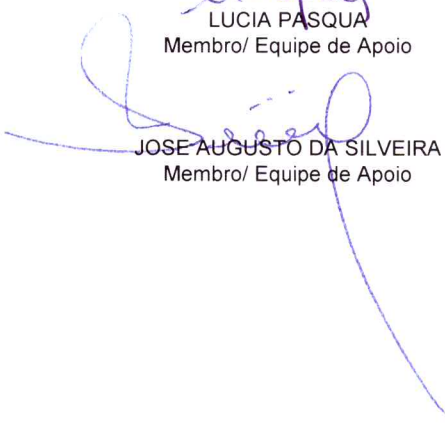
Total Geral do Vencedor:	352650,00
--------------------------	-----------

Total Geral da Licitação:	1105985,00
---------------------------	------------

JOAO INACIO BERNARDES
Pregoeiro


LUIZ CARLOS LEANDRINI
Membro/ Equipe de Apoio


LUCIA PASQUA
Membro/ Equipe de Apoio


JOSE AUGUSTO DA SILVEIRA
Membro/ Equipe de Apoio