



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ

ATA DE ABERTURA DE SESSÃO DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 49/2020

Processo Licitatório nº 159/2020

ABERTURA:

Às 09:00 horas do dia 04 setembro de 2020, 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, por um período de 12 (doze) meses, para futura e eventual contratação de empresa(s) 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 Prefeitura de Guaxupé/MG.

DA PUBLICIDADE:

A Prefeitura disponibilizou o Edital em seu site: www.guaxupe.mg.gov.br e também foi publicado no jornal DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS MINEIROS, edição 2806 do dia 27 de julho de 2020, código identificador 3FA9FC41. O edital foi suspenso conforme publicação no jornal DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS MINEIROS, edição 2819 do dia 13 de agosto de 2020, código identificador 883F45FD e a nova data de abertura do edital foi publicada no jornal DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS MINEIROS, edição 2826 do dia 24 de agosto de 2020, código identificador BSDA2CF7, com o objetivo de divulgação do presente certame e atendendo ao princípio constitucional da publicidade dos atos da administração pública.

DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

FICHA		
404	02.06.03.08.244.0128.2237.3.3.90.30.00	Material de Consumo
655	02.07.07.12.361.0251.2474.3.3.90.30.00	Material de Consumo
656	02.07.07.12.361.0251.2476.3.3.90.30.00	Material de Consumo
657	02.07.07.12.361.0251.2477.3.3.90.30.00	Material de Consumo
658	02.07.07.12.365.0251.2472.3.3.90.30.00	Material de Consumo
659	02.07.07.12.365.0251.2473.3.3.90.30.00	Material de Consumo

EMPRESAS PARTICIPANTES:

MIQUEIAS DOS REIS CINTRA 11330051602 ME, Guaxupé/MG, representada pelo Sr. MIQUEIAS DOS REIS CINTRA

BONOBOI ALIMENTOS EIRELI, Formiga/MG, representada pelo Sr. ANDERSON MODESTO DE SOUZA.

Miqueias
Anderson
Souza



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ

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 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 DOS ENVELOPES DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

Procedeu-se à abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação das licitantes que ofertaram os menores preços a qual, após conferência, ficou constatado que a empresa **MIQUEIAS DOS REIS CINTRA 11330051602 ME**, representada pelo Sr. Miqueias dos Reis Cintra, deixou de apresentar seu "*Alvará Sanitário expedido pelo órgão Estadual ou Municipal de Vigilância Sanitária, segundo a legislação vigente*", conforme exigido no item 7.2.2 do edital, sendo por isso inabilitada no certame. O item 02 na qual a empresa **MIQUEIAS DOS REIS CINTRA 11330051602 ME** havia se sagrado vencedora no certame foi negociado com a empresa **BONOBOI ALIMENTOS EIRELI**, representada pelo Sr. ANDERSON MODESTO DE SOUZA e segunda colocada no referido item e que aceitou fazer o mesmo preço da empresa vencedora no item 02. Os documentos das demais empresas mostraram-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:

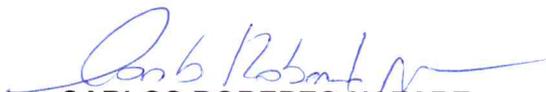
Desta forma, nada mais havendo a relatar, deu-se por encerrada a reunião às 10:45 horas e lavrado o presente registro de acontecimentos que, depois de lido e achado conforme, segue



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ

assinado pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes que permaneceram até a lavratura do mesmo.

Guaxupé/MG, 04 setembro de 2020.


CARLOS ROBERTO NAZARE

Pregoeiro

EQUIPE DE APOIO:


JOSE AUGUSTO DA SILVEIRA


FABIANA MARA MARQUES

EMPRESAS:


MIQUEIAS DOS REIS CINTRA 11330051602 ME


BONOBOI ALIMENTOS EIRELI, Formiga/MG



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

Processo: 159/2020

Pregão: 49/2020

Data: 04/09/2020

Vencedor

Item	Descrição	Unid.	Qtda.	Marca	Valor Unitário	Valor Total	Economia	Lances
12610-BONOBOI ALIMENTOS EIRELI								
1	<p>CARNE BOVINA TIPO ACEM CUBO RESFRIADA</p> <p>- 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, 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.</p>	KG	1340 0	BONOBOI IMA 14024	21,300	285420,00	0,70	8
2	<p>CARNE BOVINA TIPO ACEM MOIDA RESFRIADA</p> <p>- Carne bovina magra de primeira categoria sem osso, no corte acém moída, 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, 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.</p>	KG	1370 0	BONOBOI IMA 14024	21,250	291125,00	0,93	16
3	<p>CARNE BOVINA TIPO PATINHO CUBO CONGELADA</p> <p>- 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 altera-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</p>	KG	1120 0	BONOBOI IMA 14024	25,500	285600,00	1,54	2

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

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 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.

CARNE BOVINA TIPO PATINHO 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 - 18º 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.

CARNE SUINA TIPO PERNIL 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 vácuo, 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 com temperaturas a

4	KG	1150 0	BONOBOI IMA 14024	24,000	276000,00	2,04	2
5	KG	1180 0	BONOBOI IMA 14024	13,340	157412,00	3,33	2

-18°C. 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.

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, 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.

6	KG	1430 0	BONOBOI IMA 14024	13,340	190762,00	0,15	5
---	----	-----------	----------------------	--------	-----------	------	---

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.

7	KG	1200 0	AVIVAR SIF 960	11,800	141600,00	0,59	3
---	----	-----------	----------------	--------	-----------	------	---

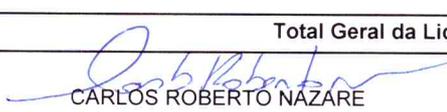
CARNE TIPO PEITO DE FRANGO SEM OSSO RESFRIADO - CORTADO EM CUBOS

- Peito de frango cortado em cubos pequenos de aproximadamente 15g cada. 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, 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.

8	KG	1450 0	AVIVAR SIF 960	12,200	176900,00	0,73	3
---	----	-----------	----------------	--------	-----------	------	---

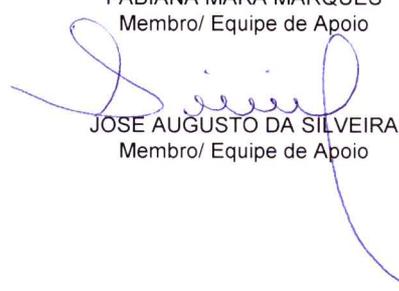
Total Geral do Vencedor:				1804819,00
---------------------------------	--	--	--	------------

Total Geral da Licitação:				1804819,00
----------------------------------	--	--	--	------------


CARLOS ROBERTO NAZARE
Pregoeiro



FABIANA MARA MARQUES
Membro/ Equipe de Apoio



JOSE AUGUSTO DA SILVEIRA
Membro/ Equipe de Apoio