ATA DA SESSÃO PÚBLICA PROCESSO №. 3522/2017 PREGÃO PRESENCIAL №. 124/2017

Aos sete dias do mês de julho de dois mil e dezessete, às quatorze horas e trinta minutos, na sala de licitações da Prefeitura de Ubiratã, reuniu-se a Sr. Ronaldo Teruo Inagaki, nomeado como Pregoeiro pela Portaria nº 141/2017 e a Equipe de Apoio representada por: Altair da Silva Pereira e Oniceia Aparecida Oliveira Santos, para dar início à sessão do referido processo cujo objeto consiste na Aquisição de carne para suprir as necessidades das entidades, projetos e programas ligados à Secretaria de Assistência Social, julgando-se o critério de Menor Preço por item. No horário acima descrito e com os envelopes protocolados dentro do horário previsto em edital, compareceram as proponentes DIRCE MIOLA HESPANHOL E CIA LTDA-ME, CNPJ nº 75.900.183/0001-09 e IAMS FERREIRA & CIA LTDA, CNPJ nº 04.650.302/0001-66. Inicialmente, procedeu-se à rubrica e exame dos documentos de credenciamento oferecidos pelos representantes presentes verificando que os mesmos estavam devidamente credenciados. Em sequência, foi rubricado pelo Pregoeiro, membros da Equipe de Apoio e representantes credenciados das proponentes os envelopes de propostas, a fim de constatar que os mesmos encontravam-se indevassáveis. Após a abertura dos envelopes e submissão das propostas para rubrica e análise de todos os presentes, verificou-se que as propostas atendiam aos requisitos mínimos exigidos em edital. Inicio-se a fase de lances, na qual as empresas DIRCE MIOLA HESPANHOL E CIA LTDA-ME e IAMS FERREIRA & CIA LTDA cotaram os itens licitados, conforme descritos na Tabela de Lances, parte anexa a esta Ata. As empresas DIRCE MIOLA HESPANHOL E CIA LTDA-ME e IAMS FERREIRA & CIA LTDA tiveram os envelopes de documentação rubricados pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e representantes credenciados presentes, os quais foram posteriormente abertos. Mediante abertura, a documentação foi submetida à análise do Pregoeiro, membros da Equipe de Apoio e representantes presentes, foram verificados que as empresas apresentaram toda a documentação de acordo com o exigido em edital. Consultado pelo Pregoeiro sobre a intenção imediata e motivada de interpor recursos, não houve manifestação expressa por parte dos representantes credenciados das licitantes. Sendo assim, as empresas DIRCE MIOLA HESPANHOL E CIA LTDA-ME e IAMS FERREIRA & CIA LTDA foram classificadas como vencedoras dos respectivos itens, a qual deverá apresentar amostra, conforme clausulas editalicias. Nada mais havendo a tratar, encerrou-se a sessão às 14h20min e lavrouse a presente Ata, que lida e achada correta, vai assinada pelo Pregoeiro e membros da Equipe de Apoio.

Ronaldo Teruo Inagaki
Pregoeiro

Altair da Silva Pereira

Equipe de Apoio

Oniceia Aparecida Oliveira Santos Equipe de Apoio

TABELA DE LANCES

			LOTE		
ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	DIRCE	IAMS
1	800	KG	Carne bovina, acém sem osso cortado em cubos, apresentação congelada, prazo de validade mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Devidamente rotulada e embalada a vácuo. De 1ª qualidade, deverá ser macia e suculenta, aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem adequada. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP) impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. Fornecer planilha de controle de temperatura do veiculo que transporta o produto (fornecer em cada entrega).Modelo anexo IV.	18,79 18,73 18,69 Declinou	18,79 18,75 18,70 18,67 Marruá
2	1000	KG	Carne bovina, moída de 2ª, apresentação congelada, prazo de validade mínimo 3 meses a partir da data de entrega. De 1ª qualidade, deverá ser macia e suculenta, aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalagem adequada. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP) impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. Fornecer planilha de controle de temperatura do veiculo que transporta o produto (fornecer em cada entrega).Modelo anexo IV.	16,50 16,45 16,43 Declinou	16,50 16,48 16,44 16,42 Marruá
3	600	KG	Carne bovina, músculo sem osso, apresentação congelada, prazo de validade mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Devidamente rotulada e embalada a vácuo. De 1ª qualidade, deverá ser	19,68 19,60 Declinou	19,68 19,65 19,58 Marruá

			macia e suculenta, aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem adequada. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP) impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. Fornecer planilha de controle de temperatura do veiculo que transporta o produto (fornecer em cada entrega).Modelo anexo IV.		
4	600	KG	Carne suína sem pele e sem osso (paleta e pernil) apresentação congelado, prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Devidamente rotulada e embalada a vácuo. De 1ª qualidade, deverá ser macia e suculenta, aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem adequada. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP) impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. Fornecer planilha de controle de temperatura do veiculo que transporta o produto (fornecer em cada entrega).Modelo anexo IV.	15,20 15,15 Marruá	15,20 Declinou
5	500	PC	Coxa e sobre coxa de frango, tipo: a passarinho, congelada, IQF. Pacote contendo 1 Kg. Validade de 1 ano, com validade mínima de 80% a partir da data da entrega. De 1ª qualidade, deverá ser macia e suculenta, aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem adequada. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP) impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de	11,26 11,20 Declinou	11,26 11,25 11,19 Copacol

		ı			
			validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. Fornecer planilha de controle de temperatura do veiculo que transporta o produto (fornecer em cada entrega). Modelo anexo IV.		
6	900	KG	Coxa e sobrecoxa de frango congelada, embalagem adequada, com adição de água de no máximo 6%, prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Devidamente rotulada e embalada a vácuo. De 1ª qualidade, deverá ser macia e suculenta, aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem adequada. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP) impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. Fornecer planilha de controle de temperatura do veiculo que transporta o produto (fornecer em cada entrega). Modelo anexo IV.	7,89 7,85 7,80 C Vale	7,89 7,88 7,83 Declinou
7	400	PC	Linguiça de carne suína, congelada e acondicionada em embalagem de 5 kg, que não contenha glúten. Devidamente rotulada e embalada a vácuo em pacotes. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP) impressa na embalagem. Conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. Fornecer planilha de controle de temperatura do veiculo que transporta o produto (fornecer em cada entrega).Modelo anexo IV.	60,93 59,95 59,90 Frimesa	60,93 60,00 59,94 Declinou
8	500	KG	Peito de frango sem pele e sem osso congelado. Apresentação Bandeja ou IQF de 1Kg. Validade de 1 ano, com validade mínima de 80% a partir da data da entrega. De 1ª qualidade, deverá ser macia	14,26 14,25 Declinou	14,26 14,20 Copacol

					1
			e suculenta, aspecto próprio, não pegajoso, cor		
			própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor		
			próprio, com ausência de sujidades, parasitos e		
			larvas, embalagem adequada.		
			Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C.		
			Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF		
			ou SIP) impressa na embalagem.		
			Conter procedência da carne, peso e prazo de		
			validade impressos na embalagem, de acordo com		
			o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01		
			Decreto 5.711/02.		
			Transporte deverá ser realizado em veículos		
			adequado.		
			Fornecer planilha de controle de temperatura do		
			veiculo que transporta o produto (fornecer em		
			cada entrega).Modelo anexo IV.		
9	500	PC	Salsicha Hot Dog, de carne mecanicamente	23,22	23,22
			separada de aves e suíno, água, proteínas de soja,	23,20	23,00
			sal, amido, estabilizante, especiarias, antioxidante,	22,95	22,90
			corante natural, conservante e corante natural:	22,85	Declinou
			urucum embalada e devidamente rotulada em	Copacol	
			embalagem de 3 kg, não contém glúten. Produto		
			congelado com validade de no mínimo 3 meses		
			após a data de fabricação.		
			Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C.		
			Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF		
			ou SIP) impressa na embalagem.		
			Conter procedência da carne, peso e prazo de		
			validade impressos na embalagem, de acordo com		
			o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01		
			Decreto 5.711/02.		
			Transporte deverá ser realizado em veículos		
			adequado.		
			Fornecer planilha de controle de temperatura do		
			veiculo que transporta o produto (fornecer em		
			cada entrega).Modelo anexo IV.		
			Laua Entregaj.ivioueio anexo iv.		