



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAIÓPOLIS

CNPJ: 83.102.517/0001-19 **Telefone:** (47) 3652-2211
Endereço: Rua Getulio Vargas, 308 - Centro
CEP: 89340-000 - Itaiópolis

Pregão eletrônico

1/2024

Número Processo: 2/2024

Data do Processo: 19/01/2024

OBJETO DO PROCESSO

AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PANIFICADOS E CÁRNEOS PARA ATENDIMENTO À DEMANDA DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO E ESPORTE, SAÚDE E DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO.

ATA DE REUNIÃO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS Nº 2/2024

Reuniram-se no dia 23/02/2024, as 09:00 os membros da Comissão de Licitação, designada pela(o) Portaria/Decreto Nº 3120/2024, para julgamento das propostas de preço das proponentes habilitadas para fornecimento e/ou execução dos itens descritos no Processo Licitatório Nº 2/2024 na modalidade de Pregão eletrônico. Inicialmente procedeu-se a leitura do teor das propostas para estudo e análise de preço e outros fatores previstos no edital. Logo após julgadas as propostas, a comissão emitiu o parecer discriminando o(s) vencedor(es), conforme segue abaixo:

PARECER DA COMISSÃO

No dia 23 (vinte e três) de fevereiro de 2024 (dois mil e vinte e quatro), às 8 (oito) horas e 50 (cinquenta) minutos, na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil-BLL, iniciou a análise das 6 (seis) propostas anexadas da plataforma, conforme exigido no item 6.1 do Edital. Seguindo o princípio da ampla concorrência, as propostas que apresentaram propostas iniciais com valores acima dos preços máximos definidos no Termo de referência foram aceitas, com a ressalva de que, em caso de a proponente não diminuir o valor proposto na fase de disputa com lances, a proposta no item seria desclassificada devido o valor proposto ser superior ao valor máximo determinado em Edital. Apenas 1 (uma) proposta, no item 14 - CARNE FRANGO SASSAMI foi desclassificada por estar com valor acima do Termo de Referência. Após as orientações repassadas pelo Pregoeiro no chat da BLL, às 9 (nove) horas, como determina o Edital, iniciou-se a fase de disputa com lances. Em alguns itens onde havia apenas 1 (uma) proposta, o Pregoeiro buscou junto a proponente, melhorar o preço, não obtendo êxito. Ao final da fase de lances as proponentes GISELI RIBAS TRIERWEILER, SULIANE DOS SANTOS BOGE e DISTRIBUIR SC ALIMENTOS LTDA apresentaram as melhores propostas para os itens do certame. A sessão foi suspensa na Plataforma da BLL, mas teve sua continuidade com abertura da fase de Habilitação, nela se reuniu Pregoeiro e Equipe de Apoio para averiguar a documentação das proponentes supracitadas. As proponentes foram avisadas pelo chat da BLL que a fase para manifestação de recurso teria sua abertura às 15 (quinze) horas. Após análise do Pregoeiro e Equipe de Apoio, decidiram por habilitar as proponentes GISELI RIBAS TRIERWEILER, SULIANE DOS SANTOS BOGE e DISTRIBUIR SC ALIMENTOS LTDA devido a documentação das mesmas estarem em conformidade com o exigido em Edital. No horário marcado, na Plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil-BLL, iniciou-se a fase para manifestação de recurso. Não havendo manifestação de recurso as proponentes GISELI RIBAS TRIERWEILER, SULIANE DOS SANTOS BOGE e DISTRIBUIR SC ALIMENTOS LTDA tornam-se vencedoras do certame. Solicitou as proponentes vencedoras que encaminhassem pela plataforma da BLL ou e-mail cpl@itaiopolis.sc.gov.br, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a proposta reajustada, conforme valores abaixo, para dar continuidade ao Processo. A sessão encerrou às 15 (quinze) horas e 32 (trinta e dois) minutos do dia de sua abertura.

Participante: GISELI RIBAS TRIERWEILER

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	PÃO TIPO HOT-DOG - Pão tipo Hot-dog - Unidade. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem adição de farelos e corantes de qualquer natureza em sua formulação. Ingredientes base: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento biológico, gordura vegetal, conservantes e estabilizantes desde que permitidos; sem gordura trans. O produto deverá ser isento de leite, NÃO podendo estar declarado na embalagem as informações: "contém ou pode conter leite e/ou derivados". Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; sem recheio e sem cobertura; não deverá	12.700,	UND	PRÓPRIA	1,1200	14.224,00

	apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; cor, sabor e cheiro próprio. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 60 gramas e medir entre 12 e 15 cm de comprimento. Produzido no máximo 24 horas antes da data da entrega.					
2	PÃO TIPO MINI HOT DOG - Pão tipo mini Hot-dog - Unidade. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem adição de farelos e corantes de qualquer natureza em sua formulação. Ingredientes base: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, gordura vegetal, conservantes e estabilizantes desde que permitidos; sem gordura trans. O produto deverá ser isento de leite, NÃO podendo estar declarado na embalagem às informações: "contém ou pode conter leite e/ou derivados". Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; sem recheio e sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; cor, sabor e cheiro próprio. Cada unidade deverá pesar entre 25 e 30 gramas e medir entre 6 e 9 cm de comprimento. Produzido no máximo 24 horas antes da data da entrega.	22.700,	UND	PRÓPRIA	0,8900	20.203,00
3	PAO DE FORMA - Pão de Forma Fatiado: minimamente: Farinha de trigo, fermento biológico, sal e água. Podem conter outras substancias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras, trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes. ISENTA de corantes artificiais. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto.Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Peso líquido Pacote com 500 gr.Produzido no máximo 24 horas antes da data da entrega.	1.230,0	UN	PRÓPRIA	8,8900	10.934,70
4	PAO DE FORMA - Pão de Forma Caseiro - Pão inteiro, produzido através do uso de materias primas de qualidade, isento de gordura trans, sem aditivos. A fabricação do produto deve ter prazo maximo de um dia no ato da entrega e validade mínima de 5 (cinco) dias. O produto deve ser rotulado conforme as normas vigentes. Acondicionado em embalagens atoxicas, com peso minimo de 500g.	400,000	UN	PRÓPRIA	9,9900	3.996,00
5	PAO DE FORMA - Pão de Forma Integral: minimamente: Farinha de trigo integral (Sendo este o ingrediente em maior quantidade), fermento biológico, sal e água. Podem conter outras substancias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras, trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes. ISENTA de corantes artificiais. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto.Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Peso líquido Pacote com 500 gr. Produzido no máximo 24 horas antes da data da entrega.	800,000	UN	PRÓPRIA	9,2500	7.400,00
6	PÃO FRANCÊS - Pão Francês: Embalagem 1kg. Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com aproximadamente 50g/unidade, 0% gordura trans. Isento de bolor, mofo ou parasitas, características organolépticas originais preservadas. Rotulagem conforme determina a legislação vigente. Fabricado no dia da entrega.	910,000	KG	PRÓPRIA	14,2300	12.949,30
7	BANHA - Banha de Porco: Embalagem 1kg. Constituído apenas de gordura suína resfriada. Deve possuir inscrição em destaque na embalagem: não contém glúten. As informações da embalagem devem estar legíveis (nome do produto, endereço e razão social do fabricante, prazo de validade, peso, selo de inspeção federal, informações nutricionais, dentre outros). sem ruptura ou danos na embalagem ou invólucro.	300,000	EMB	PRÓPRIA	14,7900	4.437,00

16	PÃO DE ÁGUA - PÃO DE ÁGUA. Produzido com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, com aproximadamente 50 gramas/unidade, 0% de gordura trans. Isento de bolor, mofo ou parasitas, características organolépticas originais preservadas. Rotulagem conforme determina a legislação vigente. Embalagem de 01 (um) quilo grama. Deverá ser produzido na data da entrega para servir fresco.	800,000	UND	PRÓPRIA	13,8900	11.112,00
----	--	---------	-----	---------	---------	-----------

Total do Participante: 85.256,00

Participante: SULIANE DOS SANTOS BOGE

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
8	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO - KG - Carne Bovina, músculo: Embalagem 1kg. 1º qualidade. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	3.000,0	KG	Frigorífico Tonho	15,9000	47.700,00
9	CARNE BOVINA TIPO ACÉM - KG - Carne Bovina, acém: Embalagem 1kg, cortes em cubos de 2cmx2cm. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Percentual de gordura máximo de 6%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	3.000,0	KG	Frigorífico Tonho	15,9000	47.700,00
14	CARNE FRANGO SASSAMI - Carne Frango, sassami: Embalagem 1kg. Corte tipo filezinho, sem pele e sem osso, congelado no sistema IQF. Sem adição de sal e temperos. Com origem em estabelecimentos inspecionados pelo SIF, SIE ou SIM e devidamente rotulado. Aspecto característico, não pegajoso, textura característica, rosa rósea, odor característico de carne de frango fresca congelada e sabor característico. Embalado em saco plástico atóxico termosoldado, sem ranhuras, aberturas ou sinais de rasgos, contendo 1kg de produto, com validade mínima de 06 meses a partir do recebimento. O produto deve se apresentar devidamente embalado, congelado (-18°C) e rotulado conforme as legislações sanitárias vigentes.	4.000,0	KG	MORGANA	15,4000	61.600,00
17	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO - KG - Carne Bovina, músculo: Embalagem 1kg. 1º qualidade. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1.000,0	KG	Frigorífico Tonho	15,9000	15.900,00
18	CARNE BOVINA TIPO ACÉM - KG - Carne Bovina, acém: Embalagem 1kg, cortes em cubos de 2cmx2cm. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Percentual de gordura máximo de 6%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1.000,0	KG	Frigorífico Tonho	15,9000	15.900,00

Total do Participante: 188.800,00

Participante: DISTRIBUIR SC ALIMENTOS LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
10	CARNE BOVINA MOÍDA - KG - Carne Bovina, moída: Embalagem 1kg. 1º qualidade, cortes de patinho ou coxão mole. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Percentual de gordura máximo de 5%.	4.125,0	KG	DELLA PCT	17,9000	73.837,50

	Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.					
11	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO, MOÍDA - Carne Frango filé de peito, Moída, congelada - de 1ª qualidade: Filé de peito; Pacotes de 500 gramas. Embalados de acordo com os padrões exigidos por lei, SIF, SIP ou SIM, apresentado peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Os produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Nutrientes de acordo com a resolução do FNDE 26/2013. Validade mínima 6 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade."	2.625,0	KG	AVESERRA PCT	17,9000	46.987,50
12	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA - Carne Frango, coxa e sobrecoxa: Embalagem 1kg. Adição máxima de água 6% com registro SIM, SIE ou SIF. Sem apresentar sinais de descongelamento, amolecimento e pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Submetidos ao processo de ultra congelamento IQF. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	4.000,0	KG	CANÇÃO PCT	7,5000	30.000,00
13	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO - Carne Frango, filé de peito: Embalagem 1kg. Sem osso e sem pele, sem tempero, isento de manchas e tecidos inferiores (cartilagem, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, entre outros). Produto congelado, porém não deve apresentar cristais de gelo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la. Deve conter no máximo 2% de soro na embalagem (RDC 13/01). Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	3.500,0	KG	MORGANA PCT	15,8000	55.300,00
15	CARNE SUÍNA PERNIL - Carne Suína, pernil: Embalagem 1kg. Cortes sem osso e sem pele, em cubos de 2cmx2cm. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Percentual de gordura máximo de 11,1%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	4.000,0	KG	DELLA PCT	13,2000	52.800,00
19	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne Bovina, moída: Embalagem 1kg. 1ª qualidade, cortes de patinho ou coxão mole. Limpa, isenta de tecidos inferiores como nervos, tendões, pele, sebo, osso e aponeuroses, homogeneizada. Percentual de gordura máximo de 5%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Submetidos ao processo de ultra congelamento. Embalagem deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1.375,0	KG	DELLA PCT	17,9000	24.612,50
20	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO, MOÍDA - Carne Frango filé de peito, Moída, congelada - de 1ª qualidade: Filé de peito; Pacotes de 500 gramas. Embalados de acordo com os padrões exigidos por lei, SIF, SIP ou SIM, apresentado peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção conforme exigência da Vigilância Sanitária. Os produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade. Nutrientes de acordo com a resolução do FNDE 26/2013. Validade mínima 6 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade."	875,000	KG	AVESERRA PCT	17,9000	15.662,50
Total do Participante:						299.200,00

Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião de julgamento, da qual foi assinada a presente ata pela Comissão de Licitação e pelos representantes das proponentes.

Itaiópolis, 23/02/2024

ANA CAROLINA VICZNEVSKI

MEMBRO

MARCOS RENAN ESKELSEN PRUNER

AGENTE_CONTRATAÇÃO

DAIANI TELES CORDEIRO

MEMBRO
