



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 1 - 2016**

Reuniram-se no dia 25/04/2016, as 13:30:00, na PREFEITURA MUNICIPAL DE NAZARE PAULISTA, o PREGOEIRO e sua equipe de apoio, designados pelo(a) Portaria 494/2015 com o objetivo de Processar e julgar licitações na modalidade Pregão (Eletrônico e Presencial), no Âmbito da Prefeitura de Nazaré Paulista, tratando do Edital de Pregão Presencial Nº 11 destinado a Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (carnes) para uso na merenda escolar..

Abaixo segue os licitantes classificados e que participaram da licitação:

7243 COMERCIAL TOP MIX LTDA - EPP	CNPJ: 18.387.904/0001-87
7256 FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	CNPJ: 18.473.104/0001-89
7257 FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	CNPJ: 09.379.367/0001-32
6096 JBS S/A	CNPJ: 02.916.265/0086-59
4591 NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 08.528.442/0001-17

**ITEM 1 - Almondega de carne bovina em embalagem de 1 a 3 kg.**

**Descrição do produto: carne bovina, água, gordura bovina, farinha de rosca, proteína de soja, proteína animal de colágeno e condimentos. CONTÊM GLÚTEN. Informação nutricional na porção de 100g: O produto deverá conter: gorduras totais máxima de 10%, proteína mínima de 15% e carboidratos máximo de 10%, sódio até 300mg. Embalagem: cada unidade de almondega deve ter 15 a 25 gramas cada, ser a granel, congelada, acondicionadas em embalagens tipo saco plástico atóxico, contendo peso líquido de 1 a 3 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometam a qualidade do produto. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Rotulagem: Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para o consumo; Peso líquido; Componentes do produto; Número do lote; Número do Registro em órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Instrução normativa nº 20 de 31 de Julho de 2000. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Prazo de Validade: O prazo de validade deve ser de no mínimo 04 quatro meses).**

Participaram deste item os licitantes abaixo selecionados mediante os critérios de classificação no artigo 4 da lei 10.520/02, com suas respectivas propostas:

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
7243	COMERCIAL TOP MIX LTDA - EPP	Sim	14,3500
7256	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Sim	14,3000
6096	JBS S/A	Sim	11,2000

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	JBS S/A	0,0000	11,2000	
1	COMERCIAL TOP MIX LTDA - EPP	Desistiu	Desistiu	14,3500
1	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Desistiu	Desistiu	14,3000

O licitante JBS S/A declarou que não possui condições de melhorar ainda mais sua proposta. O pregoeiro, face a essa manifestação, também por entender que as propostas ofertadas na última rodada de lances são vantajosas para o município, declara vencedor do item 1 deste Pregão Presencial o fornecedor JBS S/A pelo valor de R\$ 11,2000 (onze reais e vinte centavos).



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 1 - 2016**

**ITEM 2 - Kibe de carne bovina em embalagem de 1 a 3 kg. Descrição do produto: carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, proteína de soja, proteína animal de colágeno e condimentos. CONTEM GLÚTÉN. Informação Nutricional na porção de 100g: Máximo de 15% de carboidratos, mínimo de 11% de proteína, máximo de 10% de gordura, sódio máximo de 350mg. Embalagem: cada unidade de kibe deve ter 40 a 50 gramas cada, ser a granel, congelado, acondicionados em embalagens tipo saco plástico atóxico, contendo peso líquido de 1 a 3 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Rotulagem: Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para o consumo; Peso líquido; Componentes do produto; Número do lote; Número do Registro em órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Instrução normativa nº 20 de 31 de Julho de 2000. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Prazo de Validade: O prazo de validade deve ser de no mínimo 04 quatro meses).**

Participaram deste item os licitantes abaixo selecionados mediante os critérios de classificação no artigo 4 da lei 10.520/02, com suas respectivas propostas:

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
7257	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Sim	15,1300
7256	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Sim	14,9000
6096	JBS S/A	Sim	9,9000

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	JBS S/A	0,0000	9,9000	
1	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Desistiu	Desistiu	15,1300
1	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Desistiu	Desistiu	14,9000

O licitante JBS S/A declarou que não possui condições de melhorar ainda mais sua proposta. O pregoeiro, face a essa manifestação, também por entender que as propostas ofertadas na última rodada de lances são vantajosas para o município, declara vencedor do item 2 deste Pregão Presencial o fornecedor JBS S/A pelo valor de R\$ 9,9000 (nove reais e noventa centavos).



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 1 - 2016**

**ITEM 3 - Patinho em cubos in natura congelados (IQF) em embalagem de 1 a 3 kg.**

**Descrição do produto:** carne bovina congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo patinho em cubos, limpo, com dimensões de 3x3x3 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%.  
**Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, resistente, com capacidade de 01 a 03 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo 12 kg de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para o consumo; Peso líquido; Componentes do produto; Número do lote; Número do Registro em órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Transporte:** o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. **Prazo de validade:** O produto deverá ter validade de 12 (doze) meses.

Participaram deste item os licitantes abaixo selecionados mediante os critérios de classificação no artigo 4 da lei 10.520/02, com suas respectivas propostas:

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
6096	JBS S/A	Sim	17,0500
7257	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Sim	17,0500
7256	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Sim	16,9000

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	JBS S/A	0,0000	16,0500	
1	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Desistiu	Desistiu	17,0500
1	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Desistiu	Desistiu	16,9000

O licitante JBS S/A declarou que não possui condições de melhorar ainda mais sua proposta. O pregoeiro, face a essa manifestação, também por entender que as propostas ofertadas na última rodada de lances são vantajosas para o município, declara vencedor do item 3 deste Pregão Presencial o fornecedor JBS S/A pelo valor de R\$ 16,0500 (dezesesseis reais e cinco centavos).



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 1 - 2016**

**ITEM 4 - Patinho em iscas in natura congelado (iqf) em embalagem de 1 a 3 kg.**  
**Descrição do produto: carne bovina congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo patinho em iscas, limpo, com dimensões de 5x2x2 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 a 03 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo 12 kg de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem: Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para o consumo; Peso líquido; Componentes do produto; Número do lote; Número do Registro em órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Prazo de validade: O produto deverá ter validade de 12 (doze) meses.**

Participaram deste item os licitantes abaixo selecionados mediante os critérios de classificação no artigo 4 da lei 10.520/02, com suas respectivas propostas:

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
7256	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Sim	19,3500
7257	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Sim	19,2500
6096	JBS S/A	Sim	17,0500

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Desistiu	Desistiu	19,3500
1	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Desistiu	Desistiu	19,2500
1	JBS S/A	0,0000	17,0000	

O licitante JBS S/A declarou que não possui condições de melhorar ainda mais sua proposta. O pregoeiro, face a essa manifestação, também por entender que as propostas ofertadas na última rodada de lances são vantajosas para o município, declara vencedor do item 4 deste Pregão Presencial o fornecedor JBS S/A pelo valor de R\$ 17,0000 (dezesete reais).



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 1 - 2016**

**ITEM 5 - Carne bovina moída in natura congelada IQF em embalagem de 1 a 3 kg.**

**Descrição do produto:** carne bovina moída, congelada IQF, sem osso, em cortes tipo patinho, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. **Características físico-químicas:** gordura máxima de 5%. **Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 a 03 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 12 kg de peso líquido. Não serão aceitos embalagens descongeladas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Transporte:** o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. **Prazo de validade:** O produto deverá ter validade de 12 (doze) meses.

Participaram deste item os licitantes abaixo selecionados mediante os critérios de classificação no artigo 4 da lei 10.520/02, com suas respectivas propostas:

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
6096	JBS S/A	Sim	14,2700
7257	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Sim	14,2700
7256	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Sim	14,2500

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	JBS S/A	0,0000	13,5300	
1	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Desistiu	Desistiu	14,2700
1	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Desistiu	Desistiu	14,2500
2	JBS S/A	0,0000	13,5000	

O licitante JBS S/A declarou que não possui condições de melhorar ainda mais sua proposta. O pregoeiro, face a essa manifestação, também por entender que as propostas ofertadas na última rodada de lances são vantajosas para o município, declara vencedor do item 5 deste Pregão Presencial o fornecedor JBS S/A pelo valor de R\$ 13,5000 (treze reais e cinquenta centavos).



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 1 - 2016**

**ITEM 6 - Coxa e sobrecoxa de frango congeladas, em embalagem de 1 kg, transparente, com rotulagem, conforme legislação. Ingredientes: Coxa e sobre coxa de frango, congelada, natural. Informação Nutricional na porção de 100g: valor energético máximo de 100 kcal, carboidrato 0g, proteína mínima 12g, gorduras totais máxima de 15g, gorduras saturadas máxima de 5,5g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio máximo 100mg. Características organolépticas: Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio; Exigências: - Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Condições de transporte, descrição do prazo de validade e lote impresso na embalagem; Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com rotulagem, conforme legislação em pacotes com peso de 1 kg. Essa deve estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. 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. No rótulo da embalagem deverão estar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro ou frigorífico, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVSSP de 10 de março de 1999. Prazo de validade: O produto deverá ter validade de 12 (doze) meses.**

Participaram deste item os licitantes abaixo selecionados mediante os critérios de classificação no artigo 4 da lei 10.520/02, com suas respectivas propostas:

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
6096	JBS S/A	Sim	6,4000
7243	COMERCIAL TOP MIX LTDA - EPP	Sim	6,1500
4591	NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	Sim	4,4300

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	0,0000	4,4300	
1	JBS S/A	Desistiu	Desistiu	6,4000
1	COMERCIAL TOP MIX LTDA - EPP	Desistiu	Desistiu	6,1500

O licitante NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA declarou que não possui condições de melhorar ainda mais sua proposta. O pregoeiro, face a essa manifestação, também por entender que as propostas ofertadas na última rodada de lances são vantajosas para o município, declara vencedor do item 6 deste Pregão Presencial o fornecedor NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA pelo valor de R\$ 4,4300 (quatro reais e quarenta e três centavos).



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 1 - 2016**

**ITEM 7 - Fígado bovino em iscas congelado. Descrição do produto: Corte oriundo da porção ventral do bovino, obtido através da evisceração do mesmo no abate. Deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Após a inspeção e reinspeção, processados em iscas, congeladas, com tamanho unitário de 5 cm x 1 cm x 1,5 cm. Características gerais: O fígado bovino deverá ser congelado à temperatura de - 18°C e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O fígado bovino deverá se apresentar livre de parasitos, resíduos e gorduras viscerais e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. Características físico-químicas: Seguir os padrões estabelecidos pela Legislação vigente. Características organolépticas: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria (vermelho-escura), Embalagem primária: Sacos de polietileno identificados através de etiquetas plásticas atóxicas impressas com ribbon, ou sacos de nylon poly litografados/etiquetas, lacradas em sacos termo encolhível identificados através de etiquetas plásticas, fechadas a vácuo, devidamente congelada a temperatura de -18 graus centígrados, que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses, transparente e resistente, termossoldada, contendo 1 a 5 quilos de produto, apresentar carimbo do SIF ou SISP. Embalagem secundária: Deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita de polietileno e/ou lacradas com fitas de arquear plástica, com o nome da empresa, contendo no máximo 30 quilos de produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: A rotulagem deverá estar de acordo com a Resolução n.º 32 de 10/08/2006 do FNDE. No rótulo da embalagem primária, deverá constar, de forma clara e indelével, ou por meio de etiquetas, ou por qualquer outro meio idôneo que contenha as seguintes informações: identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade e data de fabricação; componentes do produto inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido; número do registro do produto no órgão competente; valor nutricional impresso; identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade, que deve constar nas embalagens primária e secundária; número do lote; peso líquido do produto; empilhamento máximo. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria n.º 06/CVS-SP de 10 de março de 1999. Prazo de validade: O produto deverá ter no mínimo 180 dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 07 dias.**

Participaram deste item os licitantes abaixo selecionados mediante os critérios de classificação no artigo 4 da lei 10.520/02, com suas respectivas propostas:

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
7256	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Sim	10,2800
6096	JBS S/A	Sim	10,2800

  

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	JBS S/A	Desistiu	Desistiu	10,2800
1	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	0,0000	10,2000	

O licitante FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S declarou que não possui condições de melhorar ainda mais sua proposta. O pregoeiro, face a essa manifestação, também por entender que as propostas ofertadas na última rodada de lances são vantajosas para o município, declara vencedor do item 7 deste Pregão Presencial o fornecedor FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S pelo valor de R\$ 10,2000 (dez reais e vinte centavos).



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**

**ATA Nº 1 - 2016**

**ITEM 8 - Cação azul, sem pele, congelado em pedaços (cubos), embalado a vácuo, em pacote de 2 kg. Ingredientes: Carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortadas no formato cubos. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. Cada cubo deverá pesar aproximadamente entre 25 a 35 gramas. Informação Nutricional na porção de 100g: Valor energético 80 a 90 kcal, Carboidratos máximo 0,3g, Proteínas 17 a 20 g, Gorduras totais 0g, Gorduras trans 0g, Fibra 0g, Sódio máximo 90mg. Variação do peso após descongelamento no máximo 12 %. Ingredientes: Carne de Cação. O produto deverá apresentar: Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA; Embalagem primária: Polietileno, transparente atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacrado por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento de 2 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada por fita gomada, identificada pelo nome da empresa, como garantia de inviolabilidade e capacidade para 20 kg com empilhamento máximo de 8 caixas. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVS-SP de 10 de março de 1999. Prazo de Validade: 12 meses a partir da data de entrega. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega.**

Participaram deste item os licitantes abaixo selecionados mediante os critérios de classificação no artigo 4 da lei 10.520/02, com suas respectivas propostas:

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
7257	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Sim	17,9500
7256	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Sim	17,8000

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Desistiu	Desistiu	17,9500
1	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	0,0000	17,7000	

O licitante FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S declarou que não possui condições de melhorar ainda mais sua proposta. O pregoeiro, face a essa manifestação, também por entender que as propostas ofertadas na última rodada de lances são vantajosas para o município, declara vencedor do item 8 deste Pregão Presencial o fornecedor FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S pelo valor de R\$ 17,7000 (dezesete reais e setenta centavos).



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**

**ATA Nº 1 - 2016**

**ITEM 9 - Salsicha hot-dog congelada embalada a vácuo, embalagem de 2 kg a 3 kg. Emulsão de carne bovina e mais espécies de animais de açougue (como suína e de aves), adicionado de ingredientes e condimentos, isenta de pimentas, embutida em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave/frango, carne de peru e carne bovina e outras espécies animais, água, proteína de soja, fécula de mandioca, aroma natural de fumaça, regulador de acidez lactato de sódio (INS325), estabilizantes: tripolifosfato de sódio(INS451i) e polifosfato de sódio(INS452i), realçador de sabor glutamato monossódico(INS621)ou especiarias naturais (cebola, alho), antioxidante eritorbato de sódio(INS316), conservador nitrito de sódio(INS250) e corante urucum(INS160b) e/ou corante natural carmim de cochonilha, NÃO CONTEM GLÚTEN.Podendo conter mas não necessariamente: miúdo suíno, sal, açúcar, estabilizante pirofosfato tetrassódico, espessante carragena. Informação Nutricional na porção de 50g: valor energético máximo de 146kcal, carboidrato máximo de 3,5g, proteína mínima de 6g, gorduras totais máxima de 10g, gorduras saturada máxima de 4,3g, gordura trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio máximo 576mg. Características organolépticas: Aspecto próprio, não pegajoso; Cor própria, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA/SIF/DIPOA. Descrição do prazo de validade e lote impresso na embalagem. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária:saco plástico, contendo 2,0 a 3kg do produto fechada a vácuo, devidamente rotulado conforme legislação vigente, apresentando data de validade, lote e fabricação. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, à vácuo, resistente, transparente, com rotulagem, conforme legislação em pacotes com peso de 2,0 a 3kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. 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. No rótulo da embalagem deverão estar de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Nome e endereço de fabricação, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; 2) Identificação completa do produto; 3) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 4) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5) Peso líquido; 6) Condições de armazenamento. Validade mínima: 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente: Mínimo de 6 meses Condições de Transporte: Em veículo com carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 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 motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Caso haja alguma irregularidade apresentada quanto as característica e qualidade do produto em uso, a empresa fornecedora é a responsável em realizar as análises da amostra do produto por laboratório escolhido por nossa "entidade". Constatada a irregularidade, a empresa deverá imediatamente fazer a troca de todo produto entregue, por outro que atenda as exigências mínimas deste edital, além de responder legalmente conforme contrato.**

Participaram deste item os licitantes abaixo selecionados mediante os critérios de classificação no artigo 4 da lei 10.520/02, com suas respectivas propostas:

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
7256	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	Sim	9,5000
7257	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Sim	9,5000
7243	COMERCIAL TOP MIX LTDA - EPP	Sim	9,5000

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	COMERCIAL TOP MIX LTDA - EPP	Desistiu	Desistiu	9,5000
1	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	0,0000	9,4000	
1	FRIGORIFICO GUEPARDO LTDA	Desistiu	Desistiu	9,5000
2	FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S	0,0000	9,3000	

O licitante FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S declarou que não possui condições de melhorar ainda mais sua proposta. O pregoeiro, face a essa manifestação, também por entender que as propostas ofertadas na última rodada de lances são vantajosas para o município, declara vencedor do item 9 deste Pregão Presencial o fornecedor FORNECEDORA DE REFEIÇÕES E COMERCIO DE ALIMENTOS S pelo valor de R\$ 9,3000 (nove reais e trinta centavos).

Sobre a documentação dos licitantes: Analisada a documentação das empresas de melhor proposta na etapa de lances, as mesmas apresentaram documentação conforme exigido no edital, ficando assim habilitadas e declaradas VENCEDORAS do certame. Desde já, ficam as vencedoras convocadas a apresentar no prazo de 5 (cinco) dias a Documentação Complementar.

Após verificada a regularidade da documentação dos licitantes melhores classificados, os mesmos foram declarados vencedores dos respectivos itens, tendo sido, então, concedida a palavra aos participantes do certame para manifestação da intenção de recurso, e em seguida foi divulgado o resultado da licitação conforme indicado no quadro Resultado da Sessão Pública. Nada mais havendo a declarar foi encerrada a sessão às 15:00 horas do dia 25 de Abril de 2016, cuja ata foi lavrada e assinada pelo Pregoeiro Oficial e Equipe de Apoio.



**Edital de Pregão Presencial Nº 11**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 1 - 2016**

**Assinatura do pregoeiro e dos membros da comissão que estiveram presentes.**

Douglas Antonio de Almeida Santos - ..... Pregoeiro

Marina da Costa Justino - ..... Membro

Avelino Benedito Ramos Neto - ..... Membro

Adilson de Souza - ..... Membro

Célio Benedito da Silva - ..... Suplente

**Assinatura dos representantes das empresas que estiveram presentes na sessão de julgamento:**

Paulo Sergio Parello - ..... Representante

Cristiane Contursi Scavone - ..... Representante

Marcelo Carlos de Souza Junior - ..... Representante

Luciano Alessi - ..... Representante

Reinaldo Sidnei de Almeida - ..... Representante