



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ATA DE SESSÃO PÚBLICA PARA PROCEDER A APRESENTAÇÃO DO RESULTADO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS, ANÁLISE DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E JULGAMENTO FINAL, REFERENTE AO PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2020

Aos catorze dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte, às oito horas, reuniram-se o Pregoeiro e respectiva equipe de apoio, nomeados pela Portaria nº 02/2020, e membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), para proceder a continuidade dos trabalhos, referente ao Pregão nº 01/2020, o qual tem por objeto a contratação de empresa para realizar a aquisição e o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para a alimentação escolar (itens fracassados no pregão presencial nº 32/2019), destinados aos alunos quilombolas, do Ensino Fundamental, da Creche, do Pré Escolar e do EJA, durante o exercício 2020. Aberta a sessão constatou-se a presença do representante da empresa **PROJETT SOLUÇÕES EM SERVIÇOS E ALIMENTOS LTDA.** Inicialmente, o pregoeiro apresentou o relatório de análise das amostras expedido pela responsável técnica do Município, com visto de um dos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), onde registrou-se que todas as amostras foram apresentadas pelos fornecedores e que estas atenderam satisfatoriamente às exigências do termo de referência do instrumento convocatório. Em sendo devidamente aprovadas as amostras, as propostas foram finalmente declaradas aceitas.

Findo o julgamento das propostas, foram abertos os envelopes contendo os documentos de habilitação. Após análise minuciosa aos documentos apresentados, identificou-se que foram cumpridas todas as exigências do instrumento convocatório, estando, desta forma, as participantes habilitadas. Após aclamação dos vencedores foram dadas vistas à documentação pelos presentes. Em seguida, não havendo manifestação do licitante presente, o pregoeiro proclamou o seguinte:

DIANJU DISTRIBUIDORA ATACADISTA EIRELI						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QTD.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
2	Aveia - aveia em flocos finos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PRONTU	Pc	500	6,35	3.175,00
3	Arroz parboilizado - orgânico tipo 1. Beneficiado subgrupo: parboilizado classe: longo fino tipo: 1 aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. O produto deverá ser acondicionado	TIO LOGO	Kg	15.000	2,97	44.550,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. O prazo de validade mínimo deverá ser de 08 meses a partir da data de entrega.					
14	Peito de frango - peito de frango; em pedaços desossados, com peso mínimo de 700 gramas, ou peito em filés. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Nota: produto com nº de registro no SIF. (ampla participação)	RICO	Kg	22.500	11,85	266.625,00
15	Peito de frango - peito de frango; em pedaços desossados, com peso mínimo de 700 gramas, ou peito em filés. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Nota: produto com nº de registro no SIF. (cota de até 25%, nos termos da LC 123/06, art. 48, inc. III)	RICO	Kg	7.500	11,85	88.875,00
Valor total da licitante						403.225,00
PROJETT SERVIÇOS E ALIMENTOS LTDA						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QTD.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
4	Calorífico - em pó fino homogêneo,	CORINGA	Pc	7.000	0,57	3.990,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	obtido de fruto maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio. Isento de materiais estranhos e a sua espécie, de 100g, acondicionada em plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, embalado em caixa de papelão reforçado, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deve atender a legislação vigente. O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.					
5	Coxão mole - carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos corte coxão mole. Deve ser a vácuo, tipo "cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça de mais ou menos 1 kg a 2 kg. O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no ministério da agricultura (SIF). A carne congelada deve se apresentar em peça inteira, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado. (ampla participação)	MASTERBOI	Kg	18.750	31,90	598.125,00
6	Coxão mole - carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos corte coxão mole. Deve ser a vácuo, tipo "cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça de mais ou menos 1 kg a 2 kg. O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no ministério da agricultura (SIF). A carne congelada deve se apresentar em peça inteira, sem contra peso,	MASTERBOI	Kg	6.250	31,90	199.375,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado. (cota de até 25%, nos termos da LC 123/06, art. 48, inc. III)					
10	Filé de panga – em filé, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1kg com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente em especial de acordo com a portaria do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a instrução normativa mapa nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	COSTA SUL	Kg	1.000	20,00	20.000,00
11	Iogurte - leite fermentado por fermentos lácticos próprios (cultivos protosimbóticos de streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus), adicionado de açúcar e polpa. Sabor: preferencialmente morango, mas podem ser autorizados outros sabores pela contratante. O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Em plástico resistente atendendo a legislação vigente. Produto com registro.	FONTINI	L	2.000	4,47	8.940,00
19	Tempero misto - cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	NORDESTINO	Pc	7.500	0,80	6.000,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: o prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto						
Valor total da licitante						836.430,00
CLAU COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QTD.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Alho - descrição alho no estado "in natura", bulbo da espécie allium sativum, I classe: 5/6 – tipo: extra. Grupo: branco e/ou roxo. Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à parte externa; 4- parasitos e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades; b) cor: uniforme, típica da espécie. C) odor: típico da espécie. D) sabor: típico da espécie. Limite máximo de defeitos graves alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem	IN NATURA	Kg	300	13,80	4.140,00
7	Carne de primeira - moída carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e	PURISSIMA	Kg	6.750	13,90	93.825,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	apresentada nos corte coxão mole. O coxão mole deve ser moído embalado a vácuo, tipo "cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 500g de carne moída peso líquido. O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no ministério da agricultura (SIF). A carne congelada deve se apresentar, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado. (ampla participação)					
8	Carne de primeira - moída carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos corte coxão mole. O coxão mole deve ser moído embalado a vácuo, tipo "cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 500g de carne moída peso líquido. O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no ministério da agricultura (SIF). A carne congelada deve se apresentar, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado. (cota de até 25%, nos termos da LC 123/06, art. 48, inc. III)	PURISSIMA	Kg	2.250	13,90	31.275,00
9	Extrato de tomate - extrato de tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e são do tomateiro (lycopersium esculentum), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável. O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 370g, e reembaladas em caixas de papelão de até 20 kg. A embalagem secundária do produto	PALADORI	Emb	3.500	1,45	5.075,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Mínimo de 22 meses a partir da data de entrega do produto.					
12	Massa alimentícia tipo letrinha - macarrão ou massa alimentícia tipo letrinha com ovos é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola ou semolina, água, ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.	IARA	Pc	10.000	2,95	29.500,00
13	Massa alimentícia espaguete - macarrão ou massa de tipo parafuso com ovos é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, sêmola ou semolina e água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação, e submetido a processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 16 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.	IARA	Pc	10.000	2,90	29.000,00
16	Pão tipo hot dog com sal - farinha de trigo (enriquecida com ferro e	REAL	Und	80.000	0,30	24.000,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	<p>ácido fólico), fermento biológico, sal, água. Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (preferencialmente livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) Exceto corantes artificiais.saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Nota: produto legalmente dispensado de registro. Peso líquido 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. Nota: caso o produto utilize a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deve atender às disposições estabelecidas no regulamento técnico pra fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais.</p>					
17	<p>Polpa de fruta - polpa de frutas composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do</p>	GOSTO DA FRUTA	Kg	22.500	5,88	132.300,00



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto. (ampla participação)					
18	Polpa de fruta - polpa de frutas composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto. (cota de até 25%, nos termos da LC 123/06, art. 48, inc. III)	GOSTO DA FRUTA	Kg	7.500	5,88	44.100,00
Valor total da licitante						393.215,00

Perfaz esta licitação o valor global de R\$ 1.632.870,00 (um milhão, seiscentos e trinta e dois mil, oitocentos e setenta reais).



**ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

Nada mais havendo a tratar, deram-se por encerrados os trabalhos da reunião, lavrando-se a presente ata, a qual vai assinada pelo pregoeiro, juntamente, com a equipe de apoio e licitantes presentes.

FRANCISCO DE ASSIS SILVEIRA CRUZ
Pregoeiro

DANIELLY HUIDNA DOS SANTOS
Equipe de apoio

Licitantes:

PROJETT SOLUÇÕES EM SERVIÇOS E ALIMENTOS EIRELI, inscrita no CNPJ 23.660.743/0001-93, representada pela Sr.^a **BRUNA MARQUES ROCHA SILVA**, inscrita no RG 3.408.464-9 SSP/SE e do CPF sob o nº 071.083.685-60