

**Edital de Pregão Presencial Nº 31**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 35 - 2016**

Aos 02/06/2016, as 08:15:00 horas, na sala de licitações da Prefeitura Municipal de Mandaguaçu, em sessão pública, reuniram-se o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, devidamente nomeados por Decreto Municipal, com vistas a proceder ao recebimento, abertura e julgamento dos envelopes protocolados pela(s) licitante(s) interessada(s) em participar do Pregão Presencial nº 31/2016 que tem por objeto a AQUISIÇÃO DE CARNES PARA A MERENDA ESCOLAR.

Abaixo segue o(s) licitante(s) classificado(s) e que participou(aram) da licitação:

7362 ALONSO & SANTANA COMERCIO DE FRIOS LTDA

CNPJ: 06.988.907/0001-97

8379 C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME

CNPJ: 10.740.072/0001-29

4051 CAROL COMERCIAL LTDA - ME

CNPJ: 10.867.300/0001-26

4232 COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME

CNPJ: 81.234.429/0001-45

**Edital de Pregão Presencial Nº 31**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 35 - 2016**

**ITEM 1 - ACÉM BOVINO RESFRIADO EM CUBOS - PEDAÇOS**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** CARNE APRESENTADA NO CORTE ACÉM, MASSA MUSCULAR SITUADA ENTRE O PESCOÇO, O FILÉ DE COSTELA E A COSTELA DO DIANTEIRO PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, CORTADA EM CUBOS DE 6 X 6 CM RESFRIADA E APARADA.

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

**2.1. GERAIS:** DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM CUBO RESFRIADA NO CORTE ACÉM DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS, E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER 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 30691, DE 29/03/1952.

**2.2. ORGANOLÉPTICAS:** ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA; COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, AZULADAS OU PARDACENTAS; ODOR: PRÓPRIO.

**2.3. PESO DA UNIDADE:** O PESO LÍQUIDO DEVE SER DE 1 KG A 1,5 KG EM CADA EMBALAGEM. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.

**2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA:** ENTRE 0 °C E 5°C.

**2.5. PRAZO DE VALIDADE:** SOB REFRIGERAÇÃO: MÍNIMO DE 5 DIAS E SOB CONGELAMENTO: MÍNIMO DE 180 DIAS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE PARA O PRODUTO RESFRIADO E CONGELADO.

**2.6. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE PROCESSAMENTO DE ATÉ 2 DIAS PARA CARNE RESFRIADA.**

**3. EMBALAGEM:**

**3.1. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, LEITOSO OU TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO COM PESO DE 1 KG A 1,5KG, CONTENDO APENAS 1 TIPO DE CORTE.**

**3.2. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 5,0%, NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESRESFRIADO, EM RELAÇÃO AO RESFRIADO.**

**3.3. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.**

**4. ROTULAGEM**

**4.1. APLICA - SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).**

**4.2. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:**

**- DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA); - TIPO DE CORTE; - IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA"); - DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE; - PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO RESFRIADO E CONGELADO.**

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\$)
4232	COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME	Sim	18,5000
7362	ALONSO & SANTANA COMERCIO DE FRIOS LTDA	Sim	18,5000
8379	C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME	Sim	18,5000
4051	CAROL COMERCIAL LTDA - ME	Não	18,5000

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	CAROL COMERCIAL LTDA - ME	Desistiu	Desistiu	18,5000
1	C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME	0,0000	18,4500	
1	ALONSO & SANTANA COMERCIO DE FRIOS LTDA	Desistiu	Desistiu	18,5000
1	COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME	0,0000	18,4000	
2	C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME	0,0000	18,3000	

**Edital de Pregão Presencial Nº 31**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 35 - 2016**

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
2	COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME	Desistiu	Desistiu	18,4000

O licitante C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME 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 C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME pelo valor de R\$ 18,3000 (dezoito reais e trinta centavos).

**Edital de Pregão Presencial Nº 31**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 35 - 2016**

**ITEM 2 - CARNE BOVINA ACÉM/PALETA RESFRIADA MOÍDA:**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** CARNE RESFRIADA, CRUA, MOÍDA, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM PEÇA, NÃO PODENDO SER MECANICAMENTE SEPARADA FRESCA, APARADA E APRESENTADA NOS CORTES: ACÉM/PALETA. A CARNE RESFRIADA DE BOVINO DEVERÁ SER MANTIDA, ENTRE 0 E 4° C NO MÁXIMO, MOÍDA EM DISCO MÉDIO E DEVERÁ SER TRANSPORTADA PRESERVANDO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, QUANTO AS ESPECIFICAÇÕES NO ITEM 2 A SEGUIR.

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**2.1. GERAIS:** DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, OU CARNE INDUSTRIAL DE MATANÇA. AS CARNES BOVINAS MOÍDAS RESFRIADAS NOS DIVERSOS CORTES DEVERÃO APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE GORDURA TOTAL, LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTO DE ADITIVOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER 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 30691, DE 29/03/1952.

**2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

**2.2.1. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO:** CARNES RESFRIADA, CRUA DE BOVINO, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, ADITIVOS, OU COADJUVANTES.

**2.2.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

**TEXTURA:** PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA E SEM PERDA DE SUÇO; **COR:** PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS, OU AINDA PARDACENTA; **ODOR:** CARACTERÍSTICO.

**2.2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** GORDURA TOTAL: MÁXIMO DE 5%;

**2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS:** O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/ MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.

**2.5. PESO DA UNIDADE:** O PESO LÍQUIDO DEVE SER DE 1 KG A 1,5 KG EM CADA EMBALAGEM. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.

**2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA:** ENTRE 0 °C E 5°C.

**2.7. PRAZO DE VALIDADE:** SOB REFRIGERAÇÃO: MÍNIMO DE 5 DIAS E SOB CONGELAMENTO: MÍNIMO DE 180 DIAS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE PARA O PRODUTO RESFRIADO E CONGELADO.

**2.7.1. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE PROCESSAMENTO DE ATÉ 2 DIAS PARA CARNE FRESCA.**

**3. EMBALAGEM**

**3.1. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, LEITOSO OU TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO COM PESO DE 1 KG A 1,5 KG, CONTENDO APENAS 1 TIPO DE CORTE.**

**3.2. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 5,0%, NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESRESFRIADO, EM RELAÇÃO AO RESFRIADO.**

**3.3. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.**

**4. ROTULAGEM**

**4.1. APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).**

**4.2. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:**

**- DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE RESFRIADA MOÍDA DE BOVINO SEM OSSO; - TIPO DE CORTE; - IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA"); - DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE; - PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO RESFRIADO; - CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL; - NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.**

**Edital de Pregão Presencial Nº 31**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 35 - 2016**

Código	Fornecedor	Credenciado	Valor da Proposta (R\$)
4232	COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME	Sim	18,5000
7362	ALONSO & SANTANA COMERCIO DE FRIOS LTDA	Sim	18,5000
8379	C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME	Sim	18,5000
4051	CAROL COMERCIAL LTDA - ME	Não	18,5000

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	CAROL COMERCIAL LTDA - ME	Desistiu	Desistiu	18,5000
1	C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME	0,0000	18,4000	
1	ALONSO & SANTANA COMERCIO DE FRIOS LTDA	Desistiu	Desistiu	18,5000
1	COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME	0,0000	18,3000	
2	C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME	Desistiu	Desistiu	18,4000
2	COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME	0,0000	18,2000	

O licitante COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME 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 COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME pelo valor de R\$ 18,2000 (dezoito reais e vinte centavos).

Edital de Pregão Presencial Nº 31  
Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial  
ATA Nº 35 - 2016

**ITEM 3 - FRANGO EM PEDACOS RESFRIADOS - COXA E SOBRECOXA:**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDACOS COXA E SOBRECOXA (JUNTAS OU SEPARADAS) COM AS RESPECTIVAS PELES E OSSOS MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE DE FRANGO DEVERÁ SER RESFRIADA À TEMPERATURA DE 5°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO RESFRIADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS ESPECIFICADAS NO ITEM 2 A SEGUIR.

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**2.1. GERAIS:** A CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDACOS RESFRIADA COXA E SOBRECOXA (JUNTAS OU SEPARADAS) DEVERÃO SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA 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 30691, DE 29/03/1952. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.

**2.2. ORGANOLÉPTICAS:**ASPECTO: PRÓPRIO; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO;

**2.3. PESO DA UNIDADE:** O PESO LÍQUIDO DEVE SER DE 1 KG A 1,5 KG EM CADA EMBALAGEM. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.

**2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA:** ENTRE 0 °C E 4°C.

**2.5. PRAZO DE VALIDADE:** SOB REFRIGERAÇÃO: MÍNIMO DE 5 DIAS E SOB CONGELAMENTO: MÍNIMO DE 180 DIAS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE PARA O PRODUTO RESFRIADO E CONGELADO.

**2.6. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 2 DIAS.**

**3. EMBALAGEM**

**3.1. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, LEITOSO OU TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO COM PESO DE 1 KG A 1,5 KG, CONTENDO APENAS 1 TIPO DE CORTE.**

**3.2. SERÁ TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 5,0%, NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESRESFRIADO, EM RELAÇÃO AO RESFRIADO.**

**3.3. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.**

**4. ROTULAGEM**

**4.1. APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).**

**4.2. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUINDO CORTE E MARCA; - NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO; - DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE; - PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO RESFRIADO; - PESO LÍQUIDO; - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE; - CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL; - NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.**

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\$)
4232	COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME	Sim	6,0000
7362	ALONSO & SANTANA COMERCIO DE FRIOS LTDA	Sim	6,0000
8379	C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME	Sim	6,0000
4051	CAROL COMERCIAL LTDA - ME	Não	6,0000

Nº do Lance	Fornecedor	Desconto(%)	Valor do Lance(R\$)	Valor Registro(R\$)
1	CAROL COMERCIAL LTDA - ME	Desistiu	Desistiu	6,0000
1	C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME	Desistiu	Desistiu	6,0000
1	ALONSO & SANTANA COMERCIO DE FRIOS LTDA	0,0000	5,9000	
1	COMERCIO DE CARNES PEPELIO LTDA ME	Desistiu	Desistiu	6,0000

O licitante ALONSO & SANTANA COMERCIO DE FRIOS 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 3 deste Pregão Presencial o fornecedor ALONSO & SANTANA COMERCIO DE FRIOS LTDA pelo valor de R\$ 5,9000 (cinco reais e noventa centavos).

**Edital de Pregão Presencial Nº 31**  
**Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial**  
**ATA Nº 35 - 2016**

vencedoras, que após os lances o Sr. Pregoeiro pedia que as empresas apresentassem uma nova proposta com valor mais baixo o que nao aconteceu e sendo assim segundo os representantes credenciados a sua melhor oferta, após apreciação dos documentos, verificou-se que as empresas: Alonso & Santana-Comercio de Frios Ltda, C & C Maia da Silva Carnes Ltda ME e Comercio de Carnes Pepelio Eireli ME, apresentaram todos os documentos solicitados atendendo aos requisitos exigidos no edital. Diante disto o pregoeiro e a comissão, declara habilitadas as referidas empresas vencedoras deste certame.

A palavra ficou aberta para manifestação dos presentes, o que não ocorreu. O Sr. Pregoeiro deixou novamente a palavra livre, e indagou dos presentes se desistiram de recursos sobre o processo em julgamento, todos responderam positivamente. O senhor pregoeiro solicitou as empresas vencedoras no prazo de 48 horas a correção na carta proposta de acordo com o valor negociado e nada mais havendo encerrou-se a sessão lavrando se a presente ata, que após lida e aprovada foi assinada pelos presentes.

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 09:16 horas do dia 2 de Junho de 2016, cuja ata foi lavrada e assinada pelo Pregoeiro Oficial e Equipe de Apoio.