

 ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE MARACAJA CNPJ: 82.915.026/0001-24 Telefone: (48) 3523-1111 Endereço: Avenida Getúlio Vargas., 530 - Centro CEP: 88915-000 - Maracajá	Pregão presencial 64/2024
	Número Processo: 64/2024 Data do Processo: 17/06/2024

OBJETO DO PROCESSO

A PRESENTE LICITAÇÃO TEM POR OBJETIVO REGISTRAR PREÇOS COM A FINALIDADE DE SELECIONAR A PROPOSTA MAIS VANTAJOSA PARA AQUISIÇÃO PARCELADAS DE ALIMENTOS PARA OS ANIMAIS DO PARQUE ECOLÓGICO MUNICIPAL PREFEITO THOMAZ PEDRO DA ROCHA DO MUNICÍPIO DE MARACAJÁ/SC, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS CONSTANTES NO EDITAL, TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS

ATA DE REUNIÃO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS N° 12/2024

Reuniram-se no dia 27/06/2024, as 14:30 os membros da Comissão de Licitação, designada pela(o) Portaria/Decreto Nº 58/2024, para julgamento das propostas de preço das proponentes habilitadas para fornecimento e/ou execução dos itens descritos no Processo Licitatório Nº 64/2024 na modalidade de Pregão presencial. 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

Às quatorze horas e trinta minutos do dia vinte e sete do mês de junho do ano de dois mil e vinte quatro, na Sala de Licitações, no Prédio da Prefeitura Municipal, localizado na Avenida Getúlio Vargas nº 320, Centro, nesta cidade de Maracajá, Estado de Santa Catarina, reuniram-se, a Pregoeira e a Equipe de Apoio do Município designados pelo Decreto nº 058/2024, para os procedimentos inerentes a abertura do Pregão Presencial Nº 064/2024. Entregaram os envelopes contendo a Proposta de Preço e Documentos de Habilitação as empresas COMERCIAL SÃO FRANCISCO LTDA, FRANCISCA DE OLIVEIRA, BARRA COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EIRELLI ME, e o produtor rural VALDECIR DA COSTA, que protocolaram seus envelopes tempestivamente e tiveram seus representantes credenciados. Aberta as Propostas de Preços, as empresas FRANCISCA DE OLIVEIRA e COMERCIAL SÃO FRANCISCO LTDA, restaram DESCLASSIFICADOS nos ITENS 1 ao 13, tendo em vista que os referidos itens não pertencem ao ramo de atividade das empresas. Ato contínuo, foi aberta a etapa de lances, as licitantes propuseram uma melhor oferta resultando no valor abaixo. Após, foi dado início a abertura dos envelopes de Habilitação das proponentes classificadas, verificou-se que as licitantes classificadas em primeiro lugar cumpriram rigorosamente as exigências legais e editalícias. Assim, pelos fatos e razões acima expostos, a Pregoeira e Equipe de Apoio declararam a empresa vencedoras nos itens, conforme abaixo descrito. Dada a palavra a licitante presente, não houve manifestação pelo direito de recorrer, embora tenham sido alertados pela pregoeira que a ausência de manifestação importou em decadência do direito de recurso. Nada mais havendo a tratar, a Pregoeira deu por encerrada a sessão e lavrou-se a presente Ata, que foi assinada por todos os presentes, dando por finalizados os trabalhos. Maracajá/SC, 27 de junho de 2024.

Participante: VALDECIR COSTA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	BANANA BRANCA Características técnicas: Deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e fungicidas, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firm - BANANA BRANCA Características técnicas: Deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação,	31.500,	KG		4,4000	138.600,00

transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e fungicidas, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta.

Total do Participante: 138.600,00

Participante: BARRA COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
2	CENOURA Características técnica: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. Embalagem: O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, r - CENOURA Características técnica: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. Embalagem: O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	600,000	KG		5,4100	3.246,00
3	LARANJA PERA Características técnicas: Laranja Pêra, grupo I, tipo especial. Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou sacolas tipo rede. - LARANJA PERA Características técnicas: Laranja Pêra, grupo I, tipo especial. Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou sacolas tipo rede.	150,000	KG		3,8300	574,50
4	MAÇA FUGI OU GALA Características técnicas: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes. - MAÇA FUGI OU GALA Características técnicas: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes.	200,000	KG		7,4000	1.480,00
5	MAMÃO FORMOSA Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500gr a unidade. Devem	600,000	KG		8,0000	4.800,00

	apresentar características da variedade bem definida, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, bem formado, limpo, sadio, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou em embalagem que projeta contra danos. - MAMÃO FORMOSA Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500gr a unidade. Devem apresentar características da variedade bem definida, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, bem formado, limpo, sadio, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou em embalagem que projeta contra danos.				
6	MELANCIA Características técnicas: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sem necessidade de embalagens. - MELANCIA Características técnicas: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sem necessidade de embalagens.	1.000,0	KG	3,7000	3.700,00
7	REPOLHO Características técnicas: com tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas a unidade. Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar colorações e tamanhos uniformes e típicas da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, sem folhas envelhecidas. não estar danificada por qualquer lesão de orig - REPOLHO Características técnicas: com tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas a unidade. Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar colorações e tamanhos uniformes e típicas da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, sem folhas envelhecidas. não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	1.000,0	UN	4,9900	4.990,00
8	UVA RUBI OU NIÁGARA Características técnicas: deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes - UVA RUBI OU NIÁGARA Características técnicas: deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes	100,000	KG	14,4000	1.440,00
9	COUVE FOLHA Couve manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. - COUVE FOLHA Couve manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias	500,000	UN	4,0000	2.000,00

10	terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. TOMATE Características técnicas: redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos. - TOMATE Características técnicas: redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.	200,000	KG	6,0500	1.210,00
11	CARNE MOIDA Carne Bovina Moída tipo acém, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo. Os pacotes deverão conter peso de 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. - CARNE MOIDA Carne Bovina Moída tipo acém, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo. Os pacotes deverão conter peso de 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	100,000	KG	29,3000	2.930,00
12	FÍGADO DE GADO Cortados em iscas e sem pele. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa ou com excesso de exsudato, cor própria, sem manchas esverdeadas com indícios de fermentação pútrida. Cheiro e sabor: próprios da espécie, com ausência de parasitas e sujidades. O produto deverá estar resfriado e embalado com saco plástico atóxico, flexível, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter peso de 1 kg. - FÍGADO DE GADO Cortados em iscas e sem pele. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa ou com excesso de exsudato, cor própria, sem manchas esverdeadas com indícios de fermentação pútrida. Cheiro e sabor: próprios da espécie, com ausência de parasitas e sujidades. O produto deverá estar resfriado e embalado com saco plástico atóxico, flexível, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter peso de 1 kg.	30,000	KG	14,9000	447,00
13	COSTELA DE GADO COM OSSO Resfriada de até 5º grau, com osso, tipo costela. Pacotes variando de 01 a 02 kg. Os pacotes deverão conter peso de 1 kg. - COSTELA DE GADO COM OSSO Resfriada de até 5º grau, com osso, tipo costela. Pacotes variando de 01 a 02 kg. Os pacotes deverão conter peso de 1 kg.	24,000	KG	25,8000	619,20
				Total do Participante:	27.436,70
				Total Geral:	166.036,70

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.

Maracajá, 27/06/2024

GRASIELA BECKER

PREGOEIRO

HÉLEN AMARÍLIS SIMON BERTI

MEMBRO

HELEN DA SILVA

MEMBRO

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

VALDECIR COSTA

VALDECIR COSTA

FRANCISCA DE OLIVEIRA

DENIS DE OLIVEIRA PEREIRA

BARRA COMERCIO E DISTRIBUICAO DE
ALIMENTOS EIRELI

WILLIAN PEREIRA ALVES

COMERCIAL SAO FRANCISCO LTDA

GERALDO LEANDO
