

OBJETO DA LICITAÇÃO:

FAZ SE NECESSÁRIO A ABERTURA DE PROCESSO DE LICITAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, REFERENTE AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO PARA O PERÍODO DE AGOSTO À DEZEMBRO DE 2018.

ATA DE REUNIÃO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS Nr.

Ao(s) 25 de Julho de 2018, às 10:00 horas, na sede da(o) PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO, reuniram-se os membros da Comissão de Licitação, designada pela(o) Portaria nº 106/2018, para julgamento das propostas de preço das proponentes habilitadas para fornecimento e/ou execução dos itens descritos no Processo Licitatório nº 31/2018, Licitação nº 26/2018 - PR, 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: A PROPOSTA DE PREÇOS DA EMPRESA VOA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP FOI DESCLASSIFICADA, NÃO SENDO CADASTRADA E POR CONSEQUENTE, NÃO PARTICIPANDO DA ETAPA DE LANCES. MOTIVO DA DESCLASSIFICAÇÃO: NÃO CUMPRIU O ITEM 6.2.2 DO EDITAL, FALTANDO AS INFORMAÇÕES: NOME, PROFISSÃO, CPF E/OU CARTEIRA DE IDENTIDADE, DOMICÍLIO E CARGO NA EMPRESA DO ASSINANTE DA PROPOSTA.

Participante: 9346 - FERREIRA E MARIAN COMERCIO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	Especificação	Un.Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
1	Açafrão da terra em pó - Características técnicas: Produto em pó. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.	un	30,00	DA FILÓ	0,0000	2,64	79,20
4	ALHO IN NATURA. Características técnicas: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150 gramas. Pacotes de 150g.	pct	35,00		0,0000	5,70	199,50
5	Alho poró - Características técnicas: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. Unidades de no mínimo 150g.	un	70,00		0,0000	3,08	215,60
10	BANANA BRANCA. Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	kg	90,00		0,0000	3,04	273,60
11	Batata doce - Características técnicas: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Unidade: Kg	kg	40,00		0,0000	2,90	116,00
12	BATATA INGLESA; Características técnicas: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	kg	75,00		0,0000	1,99	149,25
13	BETERRABA; Características técnicas: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características do cultivar bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e isentas de folhas. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	kg	35,00		0,0000	2,99	104,65
17	BROCOLIS; Características técnicas: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade:	un	130,00		0,0000	3,08	400,40

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

CNPJ: 82.892.357/0001-96
PRACA LEONARDO SELL, 40
C.E.P.: 88470-000 - Rancho Queimado - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 26/2018 - PR

Processo Administrativo: 31/2018
Processo de Licitação: 31/2018
Data do Processo: 10/07/2018

Folha: 2/8

Participante: 9346 - FERREIRA E MARIAN COMERCIO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	Especificação	Un. Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
24	CEBOLA DE CABEÇA; Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	kg	140,00		0,0000	2,99	418,60
25	Cebolinha verde - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Pesando aproximadamente 150g por maço.	un	80,00		0,0000	2,19	175,20
26	CENOURA; Características técnicas: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	kg	75,00		0,0000	3,09	231,75
28	Colorau/Colorífico - Características técnicas: produto em pó, contendo Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Embalagem íntegra, sem a presença de sujidades, umidade ou outras características que comprometam o produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagens de 80 - 100g.	un	50,00	DA FILÓ	0,0000	2,24	112,00
37	logurte Natural - Características técnicas: logurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Sacos de 1 L.	un	225,00	HOLANDÊS	0,0000	6,19	1.392,75
38	LARANJA PÊRA; Características técnicas: Rio ou Coroa: grupo I, classe 2 a 4 (de 85mm à 92mm). Tipo especial, conforme Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg	kg	165,00		0,0000	2,69	443,85
40	Leite em pó integral sem lactose - Características técnicas: leite em pó integral sem lactose, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega. Unidade: lata de 380g.	un	5,00	NINHO	0,0000	17,49	87,45
41	Lentilha - Características técnicas: Tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Unidade: 500 g.	un	105,00	JURÉIA	0,0000	6,84	718,20
42	MAÇA; Características técnicas: Fuji ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	kg	515,00		0,0000	5,59	2.878,85
46	Mamão formosa - Características técnicas: Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	un	275,00		0,0000	3,99	1.097,25
47	MELÂNCIA; Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade	kg	700,00		0,0000	3,74	2.618,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

CNPJ: 82.892.357/0001-96
PRACA LEONARDO SELL, 40
C.E.P.: 88470-000 - Rancho Queimado - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 26/2018 - PR

Processo Administrativo: 31/2018
Processo de Licitação: 31/2018
Data do Processo: 10/07/2018

Folha: 3/8

Participante: 9346 - FERREIRA E MARIAN COMERCIO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	Especificação	Un. Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
48	MILHO VERDE; Características técnicas: deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada. Obs: Isento de substancias nocivas à saúde, sem agrotóxicos cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Unidade.	un	1.050,00		0,0000	3,24	3.402,00
51	OVO DE GALINHA; Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Unidade: Dúzia	dz	275,00		0,0000	5,59	1.537,25
52	PÃO INTEGRAL FATIADO; Características técnicas: Com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400g.	pct	290,00	DA MÁRCIA	0,0000	5,94	1.722,60
53	PÃO DE LEITE FATIADO; Características técnicas: farinha de trigo, leite, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400 g.	pct	145,00	DA MÁRCIA	0,0000	5,64	817,80
56	Repolho - Características técnicas: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Por unidade.	un	55,00		0,0000	2,74	150,70
57	QUEIJO MUSSARELA FATIADO; Características técnicas: queijo que se obtém por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 1 mês. Embalagem de 1 Kg.	kg	85,00	DELA VITA	0,0000	28,99	2.464,15
59	Salsinha - Características técnicas: Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Pesando aproximadamente 150g por maço.	un	80,00		0,0000	2,19	175,20
60	SUCO DE LARANJA; Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galões de 5 Lt	Gl	120,00	SUQ	0,0000	26,00	3.120,00
61	SUCO DE UVA; Características técnicas: suco integral de uva, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galões de 5 Lt	Gl	110,00	CATARINA SUCOS	0,0000	33,00	3.630,00
62	TANGERINA; Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	kg	245,00		0,0000	3,89	953,05
63	TOMATE; Características técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	kg	245,00		0,0000	3,74	916,30

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

CNPJ: 82.892.357/0001-96
PRACA LEONARDO SELL, 40
C.E.P.: 88470-000 - Rancho Queimado - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 26/2018 - PR

Processo Administrativo: 31/2018
Processo de Licitação: 31/2018
Data do Processo: 10/07/2018

Folha: 4/8

Participante: 9346 - FERREIRA E MARIAN COMERCIO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	Especificação	Un. Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
64	UVA; Características técnicas: Niagara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	kg	245,00		0,0000	7,59	1.859,55

Total do Participante ----->

32.460,70

Participante: 9346 - Alfredo Comércio Varejista Ltda ME

Item	Especificação	Un. Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
3	AÇUCAR REFINADO. Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg.	pct	130,00	SABOR DOCE	0,0000	2,20	286,00
7	ARROZ PARBOILIZADO. - Características técnicas: Beneficiado, parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 kg.	pct	185,00	MINUTINHO	0,0000	2,40	444,00
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Características técnicas: integral, flocos finos, isenta de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos plásticos apropriados, resistentes, em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500g.	pct	90,00	NEILAR	0,0000	5,10	459,00
15	BOLACHA DOCE TIPO LEITE; Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 740 g.	pct	90,00	PRODASA	0,0000	6,00	540,00
16	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER; Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 400g.	pct	40,00	DIANA	0,0000	2,80	112,00
18	CANELA EM PÓ; Características técnicas: canela em pó fino, homogêneo, obtido do pau de canela, de cor marrom, com aspectos e cheiro aromático do mesmo sabor. Devendo obedecer a legislação de alimentos vigente, e respeitando as boas práticas de fabricação. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Embalagem: potes de 40g	pote	20,00	NEILAR	0,0000	2,90	58,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

CNPJ: 82.892.357/0001-96
PRACA LEONARDO SELL, 40
C.E.P.: 88470-000 - Rancho Queimado - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 26/2018 - PR

Processo Administrativo: 31/2018
Processo de Licitação: 31/2018
Data do Processo: 10/07/2018

Folha: 5/8

Participante: 9436 - Alfredo Comércio Varejista Ltda ME

Item	Especificação	Un. Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
29	CONCENTRADO DE TOMATE; Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para até 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Unidade: Embalagem de 340g	Emb	70,00	DAJUDA	0,0000	2,30	161,00
34	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO; Características técnicas: Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Potes de 100g	pote	100,00	APTI	0,0000	1,80	180,00
35	Folha de Louro - Características técnicas: Folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Embalagem de 4 - 5g.	un	30,00	NEILAR	0,0000	2,30	69,00
36	GRANOLA INTEGRAL DE CACAU, Características técnicas: compsta por aveia laminada, melado, açúcar mascavo, farelo de trigo, farinha de trigo, germe de trigo, cacau em pó, óleo vegetal, flocos de milho, linhaça, castanha do pára e lecitina. Podendo conter ainda: canela em pó, bicarbonato de sódio e baunilha. Pacote de 1KG.	pct	35,00	NATURALLE	0,0000	18,00	630,00
39	LEITE FLUIDO INTEGRAL; Características técnicas: Tipo "B". Embalagem cartonada de 1 litro. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Caixas de 1 litro	cx	920,00	PIRACANJUBA	0,0000	3,60	3.312,00
45	MASSA PARA SOPA; Características técnicas: Tipo cabelo de anjo contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Kg	kg	45,00	ORQUÍDEA	0,0000	5,70	256,50
49	ÓLEO REFINADO DE SOJA; Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Embalagem de 900ml	Emb	150,00	COAMO	0,0000	3,70	555,00
50	Orégano - Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.	un	15,00	APTI	0,0000	4,00	60,00
54	POLVILHO AZEDO; Características técnicas: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses 1 Kg	kg	40,00	VÓ TILA	0,0000	6,80	272,00

Total do Participante ----->

7.394,50

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

CNPJ: 82.892.357/0001-96
PRACA LEONARDO SELL, 40
C.E.P.: 88470-000 - Rancho Queimado - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 26/2018 - PR

Processo Administrativo: 31/2018
Processo de Licitação: 31/2018
Data do Processo: 10/07/2018

Folha: 6/8

Participante: 9437 - RODRIGO JASPER EMPÓRIO ME

Item	Especificação	Un. Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
19	CARNE BOVINA MOIDA; Características técnicas: Paleta ou músculo, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. Unidade: Kg	kg	265,00	FRIGORÍFICO SÃO JOÃO	0,0000	16,99	4.502,35
20	CARNE BOVINA PATINHO PICADA; Características técnicas: Patinho de segunda, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. Unidade: Kg	kg	150,00	FRIGORÍFICO SÃO JOÃO	0,0000	21,24	3.186,00
21	Carne de frango (peito) - Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo. Especificar prazo de validade e o peso decada peça. Unidade: kg	kg	275,00	AGROSUL	0,0000	8,59	2.362,25
22	CARNE FRANGO (FILÉ DE PEITO); Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um kilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. Unidade: Kg.	kg	115,00	JAGUÁ	0,0000	11,14	1.281,10
23	CARNE DE FRANGO (MOÍDA); Características técnicas: Cortes de frango, sem osso, sem pele congelado e desfiado. Embalagem; plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente. Unidade: Kg.	kg	125,00	CARRER ALIMENTOS	0,0000	12,29	1.536,25

Total do Participante ----->

12.867,95

Participante: 10469 - ELO COMERCIO E SERVIÇOS LTDA ME

Item	Especificação	Un. Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
2	AÇUCAR DEMERARA. Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg	pct	85,00	CARAVELAS	0,0000	4,50	382,50
6	Amido de milho - Características técnicas: Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo extraído do milho, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, rançoso ou com a embalagem danificada. Aspecto: pó fino, Cor: branca; Odor e Sabor próprio. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem: 500 gramas.	un	10,00	NEILAR	0,0000	3,40	34,00
8	ARROZ INTEGRAL. Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1kg.	pct	55,00	KIKA	0,0000	2,67	146,85
14	BEBIDA LÁCTEA; Características técnicas: Bebida Láctea lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Sabores: Morango, salada de frutas e coco. Sacos de 900 MI	Sc	310,00	HOLANDÊS	0,0000	2,99	926,90

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

CNPJ: 82.892.357/0001-96
PRACA LEONARDO SELL, 40
C.E.P.: 88470-000 - Rancho Queimado - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 26/2018 - PR

Processo Administrativo: 31/2018
Processo de Licitação: 31/2018
Data do Processo: 10/07/2018

Folha: 7/8

Participante: 10469 - ELO COMERCIO E SERVIÇOS LTDA ME

Item	Especificação	Un. Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
27	. Chocolate em pó - Características técnicas: Instantâneo, a base de pelo menos 50% cacau, açúcar, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 01 Kg	kg	115,00	APTI	0,0000	19,98	2.297,70
30	Farinha de mandioca - Características técnicas: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g.	un	75,00	DINDA	0,0000	5,98	448,50
31	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL; Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Kg	kg	215,00	JACY	0,0000	2,30	494,50
32	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL; Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Kg	kg	80,00	PAN FÁCIL	0,0000	3,40	272,00
33	FEIJÃO PRETO ANÃO; Características técnicas: Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Kg	kg	125,00	CALDO NOVO	0,0000	3,65	456,25
43	MACARRÃO; Características técnicas: Tipo parafuso, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Kg	kg	130,00	ROSANE	0,0000	5,45	708,50
44	Macarrão - Características técnicas: Tipo letrinhas, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g	un	25,00	RENATA	0,0000	4,15	103,75
55	POLPA DE FRUTA CONGELADA; Características técnicas: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: manga, abacaxi e pêssego. . Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos. Embalagem: sacos de polietileno de 100g	Emb	540,00	VITA FRUT	0,0000	2,90	1.566,00

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

CNPJ: 82.892.357/0001-96
PRACA LEONARDO SELL, 40
C.E.P.: 88470-000 - Rancho Queimado - SC

PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 26/2018 - PR

Processo Administrativo: 31/2018
Processo de Licitação: 31/2018
Data do Processo: 10/07/2018

Folha: 8/8

Participante: 10469 - ELO COMERCIO E SERVIÇOS LTDA ME

Item	Especificação	Un. Med.	Qtde Cotada	Marca	Desconto	Preço Unitário	Preço Total
58	SAL; Características técnicas: refinado iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg. Com umidade máxima de 0,2 %. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 (doze) meses. Kg	kg	30,00	ZIZO	0,0000	1,05	31,50
65	VINAGRE; Características técnicas : de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Embalagem de 900ml	Emb	15,00	HEINING	0,0000	2,20	33,00
Total do Participante ----->							7.901,95
Total Geral ----->							60.625,10

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.

Rancho Queimado, 25 de Julho de 2018

COMISSÃO:

CLÁUDIA REGINA GREGOL RUDNICK - - Pregoeiro(a)
MABIELE DOS SANTOS - - EQUIPE DE APOIO
MARCILÉIA GOEDERT FUCK - - EQUIPE DE APOIO