

Ata de Processo Deserto

Prefeitura Municipal de Selbach
Prefeitura Municipal de Selbach
Pregão Eletrônico - 22/2021

Datas Relevantes

Publicado	Início de Propostas	Limite de Impugnação	Final de Propostas	Início da Sessão
25/08/2021 08:10	25/08/2021 08:11	09/09/2021 09:00	14/09/2021 08:59	14/09/2021 09:00

Itens Licitados

Código	Produto	V. Referência	Qtde	Qtde Mfn.	Unidade	Observações
0001	CARNE BOVINA - DE 1ª QUALIDADE: BIFE, SEM OSSO, SEM GORDURA, SEBO OU PELE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, PRÓPRIA DE APROXIMADAMENTE 1,2 OU 5 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DE POLIETILENO, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) OU DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SEIPOA) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA TÉRMICA OU SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, QUE ASSEGURE A TEMPERATURA DO MESMO.	38,90	1.000	-	KG	Deserto
0002	CARNE BOVINA - DE 2ª QUALIDADE: PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, TIPO MÚSCULO, ACÉM OU PALETA, CORTADA EM CUBOS, IN NATURA, LIMPA E MAGRA, SEM PELANCA, SEM SEBO, CONGELADA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, SEM EXSUDADO, PARTES FLÁCIDAS COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU SUJIDADES. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE COMPROVADO ATRAVÉS DA NOTA FISCAL DO FRIGORÍFICO. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA TÉRMICA OU SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, QUE ASSEGURE A TEMPERATURA DO MESMO.	28,00	1.000	-	KG	Deserto



0003	CARNE BOVINA FRESCA MOÍDA - DE 2ª QUALIDADE, MOÍDA. CARNE FRESCA. SEM GORDURA E APONEUROSE (90% LIMPA). EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG, EMBALADA NO DIA, DEVIDAMENTE LIMPA. EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA. COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ADEQUADAS SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE ABATE, PESO, FABRICANTE, VALIDADE, N.º LOTE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E REGISTRO DO PRODUTO NO SIM, SIF OU CISPOA. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA TÉRMICA OU SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, QUE ASSEGURE A TEMPERATURA DO MESMO. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	29,90	2.000	- KG	Deserto
0004	CARNE SUÍNA – 2ª QUALIDADE, LIMPA E MAGRA, CONGELADA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, COMPROVADO ATRAVÉS DA NOTA FISCAL DO FRIGORÍFICO. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA TÉRMICA OU SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, QUE ASSEGURE A TEMPERATURA DO MESMO.	19,50	600	- KG	Deserto
0005	FÍGADO BOVINO FRESCO - FRESCO, COM PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS ADEQUADAS, DE 1ª QUALIDADE EM QUILO, 95% LIMPO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, CONTENDO PESO DO PRODUTO, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO EM CADA EMBALAGEM INDICANDO DATA DE PROCESSAMENTO, DE VALIDADE E PESO. INSPECIONADO PELO SUSAF OU SIF, CONGELADO, ETIQUETADO, EMBALAGEM DE 1 KG. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA TÉRMICA OU SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, QUE ASSEGURE A TEMPERATURA DO MESMO.	18,20	200	- KG	Deserto
0006	COXA E SOBRECOXA - DE FRANGO, CONGELADA, SEM TEMPERO, DE 1ª QUALIDADE, MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 20% DE ADIÇÃO DE ÁGUA, APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, EXCESSO DE EXSUDADO, PARTES FLÁCIDAS COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO COM PLÁSTICO DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE OU NÃO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, COMPROVADO ATRAVÉS DA NOTA FISCAL DO FRIGORÍFICO. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA TÉRMICA OU SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, QUE ASSEGURE A TEMPERATURA DO MESMO.	11,20	1.000	- KG	Deserto



0007	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - CONGELADO OU RESFRIADO, CRU, SEM PELE, INTEIRO, COR CLARA, ODORES CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE PARASITAS OU SUJIDADES E SEM MANCHAS ESVERDEADAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). NÃO TEMPERADO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, DE POLIETILENO, NÃO VIOLADA, EMBALAGEM: DE 1 OU 2 KG, ÍNTEGRA E LIMPA DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. É TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO, DEVE SER INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF OU SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA TÉRMICA OU SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, QUE ASSEGURE A TEMPERATURA DO MESMO.	18,10	2.000	- KG	Deserto
------	--	-------	-------	------	---------

* Esse item permite disputa por quantidade mínima conforme Decreto N° 7.892, de 23 de Janeiro de 2013.

Documentos Anexados ao Processo

Data	Documento
25/08/2021	PE 22 2021 merenda
25/08/2021	PE 22 2021 merenda.docx
25/08/2021	PE 22 2021 merenda.pdf

Propostas Enviadas

0000 - CARNE BOVINA - de 1ª qualidade: bife, sem osso, sem gordura, sebo ou pele, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionada em embalagem PRIMÁRIA, própria de aproximadamente 1,2 ou 5 kg, transparente, atóxica, de polietileno, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF), devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

Fornecedor	CNPJ/CPF	Data	Modelo	Marca/ Fabricante	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	LC
Deserto								123/2006

0000 - CARNE BOVINA - de 2ª qualidade: proveniente de animais sadios, tipo músculo, acém ou paleta, cortada em cubos, in natura, limpa e magra, sem pelanca, sem sebo, congelada, embalagem em saco plástico transparente, com no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deve apresentar-se com aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa, sem exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem com registro em órgão competente comprovado através da nota fiscal do frigorífico. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

Fornecedor	CNPJ/CPF	Data	Modelo	Marca/ Fabricante	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	LC
Deserto								123/2006

0000 - CARNE BOVINA FRESCA MOÍDA - de 2ª qualidade, moída. Carne fresca. Sem gordura e aponeurose (90%limpa). Embalagem de até 2 KG, embalada no dia, devidamente limpa. Em embalagem primária plástica, transparente, atóxica. Com características organolépticas adequadas sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo identificação do produto, data de abate, peso, fabricante, validade, n.º lote, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Apresentar documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.

Fornecedor	CNPJ/CPF	Data	Modelo	Marca/ Fabricante	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	LC
Deserto								123/2006



0000 - CARNE SUÍNA – 2ª qualidade, limpa e magra, congelada, embalagem em saco plástico transparente, com no máximo 10% de gordura, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem com registro em órgão competente, comprovado através da nota fiscal do frigorífico. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

Fornecedor	CNPJ/CPF	Data	Modelo	Marca/ Fabricante	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	LC
								123/2006

Deserto

0000 - FÍGADO BOVINO FRESCO - Fresco, com propriedades organolépticas adequadas. De 1ª qualidade em quilo, 95% limpo. Embalagem primária: plástico transparente atóxico, contendo peso do produto, com etiqueta de identificação em cada embalagem indicando data de processamento, de validade e peso. Inspeccionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

Fornecedor	CNPJ/CPF	Data	Modelo	Marca/ Fabricante	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	LC
								123/2006

Deserto

0000 - COXA E SOBRECOXA - de frango, congelada, sem tempero, de 1ª qualidade, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios. Deverá conter no máximo 20% de adição de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. O produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento, com registro em órgão competente, comprovado através da nota fiscal do frigorífico. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

Fornecedor	CNPJ/CPF	Data	Modelo	Marca/ Fabricante	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	LC
								123/2006

Deserto

0000 - PEITO DE FRANGO SEM OSSO - congelado ou resfriado, cru, sem pele, inteiro, cor clara, odor característico, livre de parasitas ou sujidades e sem manchas esverdeadas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Não temperado, acondicionados em embalagem plástica atóxica, de polietileno, não violada, embalagem: de 1 ou 2 kg, íntegra e limpa devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. É tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Deve ser inspeccionado pelo MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF Ou SIE). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

Fornecedor	CNPJ/CPF	Data	Modelo	Marca/ Fabricante	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	LC
								123/2006

Deserto

Intenções de Recurso, Recursos e Contrarrazões Prazos

Intenção de Recurso	Recurso	Contrarrazão
-	-	-

0001 - CARNE BOVINA - de 1ª qualidade: bife, sem osso, sem gordura, sebo ou pele, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionada em embalagem PRIMÁRIA, própria de aproximadamente 1,2 ou 5 kg, transparente, atóxica, de polietileno, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF), devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.



0002 - CARNE BOVINA - de 2ª qualidade: proveniente de animais sadios, tipo músculo, acém ou paleta, cortada em cubos, in natura, limpa e magra, sem pelanca, sem sebo, congelada, embalagem em saco plástico transparente, com no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deve apresentar-se com aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa, sem exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem com registro em órgão competente comprovado através da nota fiscal do frigorífico. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

0003 - CARNE BOVINA FRESCA MOÍDA - de 2ª qualidade, moída. Carne fresca. Sem gordura e aponeurose (90%limpa). Embalagem de até 2 KG, embalada no dia, devidamente limpa. Em embalagem primária plástica, transparente, atóxica. Com características organolépticas adequadas sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo identificação do produto, data de abate, peso, fabricante, validade, n.º lote, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Apresentar documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.

0004 - CARNE SUÍNA – 2ª qualidade, limpa e magra, congelada, embalagem em saco plástico transparente, com no máximo 10% de gordura, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem com registro em órgão competente, comprovado através da nota fiscal do frigorífico. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

0005 - FÍGADO BOVINO FRESCO - Fresco, com propriedades organolépticas adequadas. De 1ª qualidade em quilo, 95% limpo. Embalagem primária: plástico transparente atóxico, contendo peso do produto, com etiqueta de identificação em cada embalagem indicando data de processamento, de validade e peso. Inspeccionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

0006 - COXA E SOBRECOXA - de frango, congelada, sem tempero, de 1ª qualidade, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios. Deverá conter no máximo 20% de adição de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. O produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento, com registro em órgão competente, comprovado através da nota fiscal do frigorífico. O



transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

0007 - PEITO DE FRANGO SEM OSSO - congelado ou resfriado, cru, sem pele, inteiro, cor clara, odor característico, livre de parasitas ou sujidades e sem manchas esverdeadas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Não temperado, acondicionados em embalagem plástica atóxica, de polietileno, não violada, embalagem: de 1 ou 2 kg, íntegra e limpa devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. É tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Deve ser inspecionado pelo MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF Ou SIE). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo.

Chat

Data	Apellido	Frase
14/09/2021 - 09:00:19	Sistema	O processo está em fase de análise das propostas
14/09/2021 - 09:01:12	Sistema	Não foram apresentadas propostas para o processo, que foi portanto considerado deserto.

Andrini de Souza Godoy
Pregoeiro(a)

Jorge Rogelson da Silva
Apoio

Tiago dos Santos
Apoio

