



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIAÍVA**

**CNPJ:** 76.910.900/0001-38      **Telefone:** (43) 3535-9400  
**Endereço:** PRAÇA ISABEL BRANCO, 142 - CIDADE ALTA  
**CEP:** 84200-000

**Pregão eletrônico**  
**43/2019**

**Número Processo:** 61/2019  
**Data do Processo:** 27/03/2019

**OBJETO DO PROCESSO**

REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS PARA ATENDER DIVERSAS SECRETARIAS PARA O PERÍODO DE 2.019

**ATA DE REUNIÃO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS Nº 61/2019**

No dia 16/04/2019 às 09:00 horas, reuniram-se os membros da Comissão de Licitação, designada pela(o) Decreto Nº 123/2019, para julgamento das propostas de preço das proponentes habilitadas para fornecimento e/ou execução dos itens descritos no Processo Licitatório Nº 61/2019 na modalidade de Pregão eletrônico. 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**

**Participante: Alimentare - Atacado de Produtos Alimentícios - Ei**

Item	Especificação	Qtd.	Unidad	Marca	Valor Unitário	Valor Total
2	Apresentado, origem carne suína, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 32Kcal, 1,3g de carboidrato, 4,8g de proteína, 0,9g de gorduras totais, 0,3g de gordura saturada e 266mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500 a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	235,000	KG	FRIELLA	16,40	3.854,00
3	Bife de fígado bovino congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar de data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses	60,000	KG	ALIMENTARE	12,99	779,40
5	Carne bovina in natura moída congelada, tipo MIOLO DE ACÉM, apresentação moída, INGREDIENTES: Carne bovina Acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas,	2.830,0	KG	ALIMENTARE	9,04	25.583,20
7	Carne bovina de primeira, tipo coxão mole ou alcatra, : Carne bovina, coxão mole ou alcatra, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes	80,000	KG	ALIMENTARE	17,55	1.404,00
8	Carne de porco in natura, tipo Bisteca Suína com osso, com até 10% de gordura, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão	80,000	KG	ALIMENTARE	9,47	757,60

	reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, I					
9	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO SEM PELES E SEM OSSO com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade	3.050,0	KG	PIONEIRO	9,30	28.365,00
10	Carne de frango, tipo COXA E SOBRECOPA COM OSSO, com adição de água de no máximo de 6%, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro no SIM, SIF ou SIP. Temperatura de entrega -12°C ou inferior. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade	3.700,0	KG	PIONEIRO	5,54	20.498,00
11	Carne de Frango moída, temperado empanada, pré-preparada e congelada, com peso aproximado de 20g e 25g. O produto deve ser exclusivamente de file de frango. Aspecto próprio, firme, cor própria e uniforme sem manchas escuras, odor e sabor próprio e agradável, o produto deve ser livre de gorduras trans e ter no máximo 9% de carboidrato e no mínimo 21% de proteína. Embalagem primaria devem ser em plastico de alta densidade transparente, atóxica compatível com contato direto com o alimento,	13.050,	UNI	MAGIC	0,34	4.437,00
15	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (56G) INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno de bovino, sal, alho, aroma natural, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em filmes plásticos transparentes de polietileno, com data de validade e fabricação impressos. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 15%; Sódio: Máximo 440mg em 100g	5.020,0	UNI	NOVILHO NOBRE	0,54	2.710,80
16	KIBE BOVINO CONGELADO (50G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural e antioxidante eritborbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF)	16.020,	UNI	NOVILHO NOBRE	0,59	9.451,80
17	LINGUIÇA TOSCANA, produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína e ingredientes e congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas,, com registro no SIM, SIF ou SIP; EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360)	3.700,0	KG	FRIGONESI	7,89	29.193,00
18	Lingüiça tipo calabresa, cozida e defumada, pacote de 5 Kg, embalagem devera conter selo de procedencia com data de validade e selo do SIF, SIP ou SIM sem manchas, esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no maximo 3% conforme a resolução da ANVISA. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade	1.025,0	KG	FRIGONESI	7,69	7.882,25
19	Mortadela, tipo bologna, origem carne bovina, características adicionais sem pimenta. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 40g de produto no mínimo 124kcal, 3,9g de carboidrato, 5,7g de proteina, 9,5g de gorduras totais, 7,4g de gordura saturada e 914mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiada e	50,000	KG	MANA	18,20	910,00

	embalada em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxicos e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem					
20	Posta Branca (Lagarto), corte em pecas, INGREDIENTES: Carne bovina, Lagarto ,Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM.; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta	80,000	KG	ALIMENTA RE	15,44	1.235,20
21	Queijo, tipo mussarela, ingredientes leite e fermento lácteo. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: deve conter por 30g de produto no mínimo 115kcal, 6,4g de proteína, 9,9g de gorduras totais, 6,9g de gorduras saturada, 297mg de cálcio e 312mg de sódio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: fatiado e embalado em bandejas de isopor ou saco plástico não tóxico e resistente, com etiqueta de peso (500g a 1kg), nome do fabricante, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. ARMAZENAMENTO	235,000	KG	VILA NOVA	26,70	6.274,50
					Total do Participante:	143.335,75

**Participante: EMBATEC COMERCIO DE CARNES E ALIMENTOS EIRELI - ME**

Item	Especificação	Qtd.	Unidad	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA (15/25G); INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316), sem pimenta. CONTÉM GLÚTEN;Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal	13.220,	UNI	BOV MEAT	0,39	5.155,80
4	CARNE IN NATURA EM CUBOS (MUSCULO/ACÉM) INGREDIENTES: Carne bovina, musculo ou acém, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte	6.230,0	KG	NOVA VIDA	12,24	76.255,20
12	Carne de porco in natura , tipo PERNIL traseiro, com ate 10% de gordura, apresentação sem pele, sem gordura e sem osso, apresentação corte em cubos, sem sinais de escurecimento ou manchas esverdeadas, livre de resíduos e sujidades, congelada, acondicionada em embalagem Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo de 1 a 2 kg, data e peso, : Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão	4.350,0	KG	NOVA VIDA	8,77	38.149,50
13	CARNE DE MERLUZA empanado temperada e congelada, com peso aproximado de 25 a 30 gramas, o produto deve ser exclusivamente de file de peixe merluza. Aspecto próprio, firme; cor própria e uniforme, sem manchas escuras, odor próprio e agradável; sabor próprio e agradável; consistência e textura própria, crocante externamente, macio e agradável à deglutição internamente, o produto deve ser livre de gordura trans. Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 1 kg a 2,5kg, em sacos plásticos	1.500,0	KG	COPACOL	21,20	31.800,00
23	Salsicha bovina- suina tipo hot dog congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem gluten, sem adição de pimenta. Registro no SIF EMBALAGEM PRIMARIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plasticos de politileno de baixa densidade , contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo	3.290,0	KG	ESTRELA	5,76	18.950,40

com a legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante

Total do Participante: 170.310,90

**Participante: TUBARAO LICITACOES EIRELI**

Item	Especificação	Qtd.	Unidad	Marca	Valor Unitário	Valor Total
6	Carne bovina, tipo PATINHO corte em bifés., INGREDIENTES: Carne bovina, Patinho, Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), SIP ou SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhíveis, atóxicas, transparentes e resistentes, contendo etiqueta	1.200,0	KG	D MILLE	17,70	21.240,00
14	Filé de Tilápia congelado, Caracteriza-se por partículas de carne de peixe limpa, clara, sem pele, escamas, espinha e víceras. Oriundas através do processo de filetagem. Deverá apresentar-se congelado, na temperatura de no máximo -08°C no momento do recebimento. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deve conter materiais estranhos à sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo	100,000	KG	ESTANCIA ALVORADA	29,90	2.990,00
22	Salsicha, tipo hot dog, de carne de frango, sem corante, sem pimenta, em gomos uniformes uso culinário, congelada, não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega sem glúten, . Registro no SIM, SIF ou SIP. EMBALAGEM PRIMÁRIA: de 2,5 a 5 kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro	550,000	KG	MANA	4,75	2.612,50

Total do Participante: 26.842,50

Total Geral: 340.489,15

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.

Jaguariaíva, 16/04/2019

**Assinatura do pregoeiro e dos membros da comissão que estiveram presentes.**

GIAN BRUNO DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS

PREGOEIRO

---