



PROC. ADM. N. 666109/2020

PREGÃO PRESENCIAL N. 10/2020

ATA DA SESSÃO INTERNA
PREGÃO PRESENCIAL N. 10/2020

Objeto: **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, DE QUALIDADE, CONTEMPLANDO AS TRÊS PRINCIPAIS REFEIÇÕES DIÁRIAS, SENDO ELAS DESJEJUM, ALMOÇO E JANTAR, PARA OS SERVIDORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE.**

O pregoeiro oficial designado pela portaria n. 262/2020, no uso de suas atribuições legais, torna público para conhecimento dos interessados o resultado de análise, quanto a vistoria realizada pela equipe técnica da secretaria Municipal de Defesa Social, condicionada no item 13.9.8 do edital, para comprovação de que a licitante **PIRES DE MIRANDA LTDA** pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ n.º 70.428.388/0001-01 que figuram como vencedora da fase de lances e habilitação, atende aos requisitos, previstos na RDC 216/2004.

I. DO PARECER

Considerando o dever da Administração em zelar pelo interesse público ao realizar procedimentos licitatórios, exigir propostas de preços, documentos de habilitação compatíveis com o ramo do objeto licitado, bem como aos requisitos, previstos na RDC 216/2004 que comprovem a aptidão da empresa interessada para execução de **serviço de fornecimento de refeições preparadas** no âmbito desta municipalidade.

Defendemos a ideia de que, para uma maior eficácia do objetivo da contratação, faz-se necessário o exame rigoroso para verificar a compatibilidade entre o serviço ofertado pela licitante e os parâmetros estabelecidos pela RDC 216/2014 para atender suas necessidades pretendida por esta Administração, para que não se depare com um problema processual e operacional do qual poderia ter se esquivado caso houvesse dado especial atenção à fase do processo que ora abordamos.

Neste contexto, não cabe apenas a este Pregoeiro analisá-lo, havendo a necessidade de convocar à área técnica da solução pretendida pela Administração responsável pela elaboração do Termo de Referência 005/2020, peça estruturando do ato convocatório P.P. 10/2020, para que assim, procedessem à análise e parecer da Vistoria Sanitária, **APROVANDO** ou **REPROVANDO**, para efeito de continuidade do presente procedimento.

504



PROC. ADM. N. 666109/2020

PREGÃO PRESENCIAL N. 10/2020

Em resposta, retornou da Equipe técnica através o **RELATÓRIO DE DEMONSTRAÇÃO DO SISTEMA** que prestou as seguintes informações:



PREFEITURA MUNICIPAL DE
VÁRZEA GRANDE
amar • cuidar • acreditar

Recebi em
27-07-2020
[Signature]

SECRETARIA MUNICIPAL DE DEFESA SOCIAL

CI. nº 300/SMDS/2020

Várzea Grande, 23 de julho de 2020.

Ao
CARLINO AGOSTINHO
PREGOEIRO

Prezado,

Ao tempo em que apresento meus cordiais cumprimentos, faço uso do presente para encaminhar o Relatório de Visita Técnica devidamente preenchido e assinado pelos servidores que serão fiscais dos serviços de fornecimento de refeições preparadas, de qualidade, contemplando as três principais refeições diárias, sendo elas desjejum, almoço e jantar, para os servidores da Prefeitura Municipal de Várzea Grande.

Informo que as instalações ATENDEM com o mínimo de condições estabelecidas no Anexo I do Edital do Pregão Presencial Nº 10/2020, desta forma esta comissão decide por APROVAR as instalações da cozinha

Atenciosamente,

[Signature]
Cristiane Lima Prado
Elaboradora do Termo de Referência



PROC. ADM. N. 666109/2020

PREGÃO PRESENCIAL N. 10/2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE
VÁRZEA GRANDE
amar • cuidar • acreditar

ANEXO I

1. RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS TÉCNICOS FUNCIONAIS OBRIGATÓRIOS

- 1.1. A manutenção da Habilitação da proponente melhor colocada está condicionada à comprovação de que a licitante atende aos requisitos necessários, previstos na RDC 216/2004
- 1.2. A solução ofertada deverá obrigatoriamente contemplar no mínimo **85% (oitenta e cinco por cento)** as funcionalidades descritas a seguir:
- 1.3. Caso não atenda ao percentual mínimo exigido, a empresa candidata será declarada INABILITADA e perderá o direito de participar do processo;

DESCRIÇÃO		Atende	
		Sim (%)	Não (%)
1	19.6.1.2. Instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, sem rachaduras, trincas, goteiras, infiltrações, bolores, descascamentos e outros de forma a não transmitir contaminantes aos alimentos;	X	
2	19.6.1.2. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações (recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes, etc; preparo e manipulação de alimentos crus; preparo e manipulação de alimentos não crus). Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios comprovadamente eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada;	X	
3	19.6.1.3. As portas e as janelas devem ser ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas;		X
4	19.6.1.4. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando	X	

Prefeitura Municipal de Várzea Grande - www.varzeagrande.mt.gov.br
Avenida Castelo Branco, Paço Municipal, n.2500 - Várzea Grande - Mato Grosso - Brasil - CEP 78125-700
Fone: (65) 3688-8000



PROC. ADM. N. 666109/2020

PREGÃO PRESENCIAL N. 10/2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE
VÁRZEA GRANDE
amar - cuidar - acreditar

	presentes, os ralos devem possuir dispositivo que permita o fechamento da grelha.		
5	19.6.1.5. Nas áreas internas e externas não será permitida a presença de animais, ainda que domésticos;	X	
6	19.6.1.6. As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e integras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes;	X	
7	19.6.1.7. A ventilação deve garantir a renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos;	X	
8	19.6.1.8. As instalações sanitárias e vestiários não devem comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos;	X	
9	19.6.1.9. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar suprida de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;	X	
10	19.6.1.10. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene nas mãos na área de manipulação, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos. Devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual;	X	
11	19.6.1.11. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam	X	

Prefeitura Municipal de Várzea Grande - www.varzeagrande.mt.gov.br
Avenida Castelo Branco, Paço Municipal, n.2500 - Várzea Grande - Mato Grosso - Brasil - CEP 78125-700
Fone: (65) 3688-8000



PREFEITURA MUNICIPAL DE
VÁRZEA GRANDE

amar • cuidar • acreditar

	substancias toxicas, odores, nem de sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e serem resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;		
12	19.6.1.12. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;	X	

AVALIADORES:

NOME: Roberto Davi de Souza

CPF: 793.044.191-15

FUNÇÃO: Gerente de Obras

Secretaria: Viação e Obras

NOME: Viviane Barros Silva

CPF: 008.778.461-03

FUNÇÃO: Secretária

Secretaria: Saúde

NOME: Cristiane Lima Prado

CPF: 918.082.431-53

FUNÇÃO: Guarda Municipal

Secretaria: Defesa Social

NOME: Isaak Douglas Gomes Campos

CPF: 052.257.041-11

FUNÇÃO: Gerente de Recursos Humanos

Secretaria: Assistência Social



PROC. ADM. N. 666109/2020

PREGÃO PRESENCIAL N. 10/2020

II. DA DECISÃO

Assim, diante das informações apresentadas, harmonizando-se aos princípios do julgamento objetivo e princípio da vinculação ao instrumento convocatório com a busca pela proposta mais vantajosa, o pregoeiro ACATA o parecer da Equipe técnica Compota pelos membros Sres. Roberto Davi de Souza, Isaak Douglas Gomes Campos e Sras. Viviane Barros Silva e Cristiane Lima Prado, na oportunidade uma vez atendida as exigências editalícias RESOLVO:

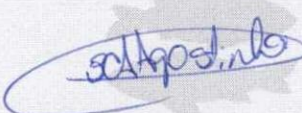
DECLARAR a empresa **PIRES DE MIRANDA LTDA** **HABILITADA** e **VENCEDORA** do Pregão Presencial 10/2020.

Considerando que a declaração de vencedor pode ser objeto de recurso por parte de qualquer licitante, nos termos definidos pelo edital e conforme disciplina com a Lei n. 10.520 de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente à Lei n. 8.666/93 (e suas alterações posteriores), Decreto Federal n. 3.555 de 08 de Agosto de 2000 que regulamenta o Pregão na forma Presencial, tão logo o Pregoeiro faça a declaração, sob pena de preclusão.

Neste sentido, Informo que a abertura de fase para **interposição de recurso** ocorrerá na data dia 29/07/2020 às 08:30 horas (horário de Local), abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

Essa é a posição adotada pelo Pregoeiro

Várzea Grande - MT, 28 de julho de 2020.


Carlino Agostinho

Pregoeiro

Port.262/2020/SAD-VG