

ATA FINAL

Prefeitura Municipal de Palhoça
Prefeitura Municipal de Palhoça
Registro de Preços Eletrônico - 1/2026

Datas Relevantes

Publicado	Início de Propostas	Limite de Impugnação	Final de Propostas	Início da Sessão
07/01/2026 10:02	09/01/2026 13:30	20/01/2026 23:59	23/01/2026 08:29	23/01/2026 08:30

Itens Licitados

Código	Produto	V. Referência	Qtde	Unidade	Situação
0001	ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA MOIDA (ACÉM OU MÚSCULO), LIMPA E MAGRA, SEM MISTURA DE OUTROS CORTES BOVINOS, OUTRAS CARNES DE ANIMAIS OU ÓRGÃOS, COM AVEIA (30%) E TEMPEROS NATURAIS, SAL MÁXIMO DE 1%. NÃO CONTER TEMPEROS ARTIFICIAIS, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SIF, SIE, SIM OU SISBI-POA. ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVOS) OU INFERIOR. APRESENTAÇÃO: EM FORMATO DE ESFERAS OU DISCOS CONGELADOS, PESO UNITÁRIO DE 40G A 50G, CONTENDO ATÉ 10% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA EM PACOTES OU BANDEJAS DE 01KG (UM QUILOGRAMA), RESISTENTE, APRESENTANDO ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), CONTENDO ESPECIFICAÇÃO DO PESO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DISCRIMINANDO O TIPO DE CARNE EMBALADA E A MARCA. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO, 30 (TRINTA) DIAS NO ATO DA ENTREGA.	R\$ 31,63	13.500	KG	Aceito

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 03/02/2026 12:47 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rip8286691922175>



0002	ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM OU MÚSCULO), LIMPA E MAGRA, SEM MISTURA DE OUTROS CORTES BOVINOS, OUTRAS CARNES DE ANIMAIS OU ÓRGÃOS, COM AVEIA (30%) E TEMPEROS NATURAIS, SAL MÁXIMO DE 1%. NÃO CONTER TEMPEROS ARTIFICIAIS, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SIF, SIE, SIM OU SISBI-POA. ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVOS) OU INFERIOR. APRESENTAÇÃO: EM FORMATO DE ESFERAS OU DISCOS CONGELADOS, PESO UNITÁRIO DE 40G A 50G, CONTENDO ATÉ 10% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA EM PACOTES OU BANDEJAS DE 01KG (UM QUILOGRAMA), RESISTENTE, APRESENTANDO ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), CONTENDO ESPECIFICAÇÃO DO PESO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DISCRIMINANDO O TIPO DE CARNE EMBALADA E A MARCA. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO, 30 (TRINTA) DIAS NO ATO DA ENTREGA.	R\$ 31,63	1.500 KG	Aceito
------	--	-----------	----------	--------

Justificativas Inobservância LC 123/2006

Item	Produto	Justificativa
0001	ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO Características Técnicas: Almôndega ou hambúrguer de carne bovina moída (acém ou músculo), limpa e magra, sem mistura de outros cortes bovinos, outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais, sal máximo de 1%. Não conter temperos artificiais, glutamato monossódico, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em formato de esferas ou discos congelados, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem plástica em pacotes ou bandejas de 01kg (um quilograma), resistente, apresentando rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	Item gerou cota reservada

Documentos Anexados ao Processo

Data	Documento
07/01/2026 - 09:58	EDITAL20261.pdf
07/01/2026 - 10:00	Termo de Referência com colas.pdf
07/01/2026 - 10:00	DFD - Justificativa do Objeto e do Orçamento.pdf
07/01/2026 - 10:01	ETP Estudo Técnico Preliminar.pdf
07/01/2026 - 10:01	ORÇAMENTO ESTIMADO.pdf
07/01/2026 - 10:01	Relacao das unidades escolares e conveniadas_2025 1.docx.pdf
02/02/2026 - 09:28	MEMORANDO - ANÁLISE DAS AMOSTRAS.pdf
02/02/2026 - 09:29	1 fase Parecer amostras PE n 01-2026-PM - Planilha amostras.pdf



Mensagens Enviadas pelo Pregoeiro

Data	Assunto	Frase
23/01/2026 - 08:48:58	Negociação aberta para o processo	Você recebeu um novo pedido de negociação nos itens 1,2 do processo .
		Acesse o seu ambiente logado para verificar os detalhes.
23/01/2026 - 08:50:57		Você recebeu uma nova negociação no item 0001 do processo 1/2026.
	Envio de Propostas Readequadas	Acesse o seu ambiente logado para verificar os detalhes.
23/01/2026 - 09:01:12		Você recebeu um novo pedido de negociação nos itens 1,2 do processo .
		Acesse o seu ambiente logado para verificar os detalhes.
23/01/2026 - 09:03:56	Documentos solicitados para o processo	Você recebeu uma nova proposta readequada no item 0001 do processo 1/2026.
		Acesse o seu ambiente logado para verificar os detalhes.
03/02/2026 - 09:57:33		Foram solicitadas diligências nos itens 1,2 do processo .
	03/02/2026 - 10:13:11	Acesse o seu ambiente logado para verificar os detalhes.
		Você recebeu um novo documento em resposta à diligência no item 0001 do processo 1/2026.
		Acesse o seu ambiente logado para verificar os detalhes.

Vencedores

Código	Produto	Fornecedor	Modelo	Marca/ Fabricante	Valor Ofertado	Quantidade	Valor Total
--------	---------	------------	--------	-------------------	----------------	------------	-------------

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 03/02/2026 12:47 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSE: <https://c.ipm.com.br/p8286691922175>





0001	ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO Características Técnicas: Almôndega ou hambúrguer de carne bovina moída (acém ou músculo), limpa e magra, sem mistura de outros cortes bovinos, outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais, sal máximo de 1%. Não conter temperos artificiais, glutamato monossódico, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI- POA. Elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em formato de esferas ou discos congelados, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem plástica em pacotes ou bandejas de 01kg (um quilograma), resistente, apresentando rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	Farias	Farias	30,30	13.500	409.050,00
------	---	---------------------------------	--------	--------	-------	--------	------------





0002	ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO Características Técnicas: Almôndega ou hambúrguer de carne bovina moída (acém ou músculo), limpa e magra, sem mistura de outros cortes bovinos, outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais, sal máximo de 1%. Não conter temperos artificiais, glutamato monossódico, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI- POA. Elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em formato de esferas ou discos congelados, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem plástica em pacotes ou bandejas de 01kg (um quilograma), resistente, apresentando rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	Farias	Farias	30,30	1.500	45.450,00
------	---	---------------------------------	--------	--------	-------	-------	-----------

Declarações Obrigatórias

Título	Declaração
Declaração de conhecimento do Edital	Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumprio plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.
Declaração de reserva de cargos	Declaro cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
Declaração de proposta econômica	Sob pena de desclassificação, declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
Declaração de Não-Emprego de menores	Declaro para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos.
Declaração de Não-Emprego de trabalho degradante	Declaro não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.
Declaração de Acessibilidade	Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.
Declaração de Inexistência de Fato Superveniente	Declaro sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

* As declarações supracitadas foram aceitas por todos os participantes.

Propostas Enviadas





0001 - ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO Características Técnicas: Almôndega ou hambúrguer de carne bovina moída (acém ou músculo), limpa e magra, sem mistura de outros cortes bovinos, outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais, sal máximo de 1%. Não conter temperos artificiais, glutamato monossódico, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em formato de esferas ou discos congelados, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem plástica em pacotes ou bandejas de 01kg (um quilograma), resistente, apresentando rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.

Fornecedor	CNPJ/CPF	Data	Modelo	Marca/ Fabricante	Qtd.	Lance	Valor Total	LC 123/2006	Local/ Regional
R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	19.364.427/0001-05	20/01/2026 - 16:09:22	Farias	Farias	13.500	R\$30,50	R\$ 411.750,00	Sim	Sim
DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI	23.047.140/0001-10	21/01/2026 - 15:44:40	Resplendor	Resplendor	13.500	R\$31,63	R\$ 427.005,00	Sim	Não
COMERCIO DE CARNES FARIAS LTDA	07.807.717/0001-99	22/01/2026 - 10:14:04	FARIAS	FARIAS	13.500	R\$31,00	R\$ 418.500,00	Não	Não
SATELITE COMERCIAL LTDA	28.177.173/0001-07	23/01/2026 - 07:29:43	Com Aveia	FARIAS	13.500	R\$34,00	R\$ 459.000,00	Sim	Não

0002 - ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO Características Técnicas: Almôndega ou hambúrguer de carne bovina moída (acém ou músculo), limpa e magra, sem mistura de outros cortes bovinos, outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais, sal máximo de 1%. Não conter temperos artificiais, glutamato monossódico, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em formato de esferas ou discos congelados, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem plástica em pacotes ou bandejas de 01kg (um quilograma), resistente, apresentando rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.

Fornecedor	CNPJ/CPF	Data	Modelo	Marca/ Fabricante	Qtd.	Lance	Valor Total	LC 123/2006	Local/ Regional
R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	19.364.427/0001-05	20/01/2026 - 16:09:32	Farias	Farias	1.500	R\$30,50	R\$ 45.750,00	Sim	Sim
DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI	23.047.140/0001-10	21/01/2026 - 15:45:03	Resplendor	Resplendor	1.500	R\$31,63	R\$ 47.445,00	Sim	Não
SATELITE COMERCIAL LTDA	28.177.173/0001-07	23/01/2026 - 07:29:59	Com Aveia	FARIAS	1.500	R\$34,00	R\$ 51.000,00	Sim	Não

Validade das Propostas

Fornecedor	CPF/CNPJ	Validade (conforme edital)
SATELITE COMERCIAL LTDA	28.177.173/0001-07	60 dias
R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	19.364.427/0001-05	60 dias
DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI	23.047.140/0001-10	90 dias
COMERCIO DE CARNES FARIAS LTDA	07.807.717/0001-99	60 dias

Lances Enviados

0001 - ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO Características Técnicas: Almôndega ou hambúrguer de carne bovina moída (acém ou músculo), limpa e magra, sem mistura de outros cortes bovinos, outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos



naturais, sal máximo de 1%. Não conter temperos artificiais, glutamato monossódico, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em formato de esferas ou discos congelados, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem plástica em pacotes ou bandejas de 01kg (um quilograma), resistente, apresentando rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.

Data	Valor	CNPJ	Situação
20/01/2026 - 16:09:22	30,50 (proposta)	19.364.427/0001-05 - R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	Válido
21/01/2026 - 15:44:40	31,63 (proposta)	23.047.140/0001-10 - DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI	Válido
22/01/2026 - 10:14:04	31,00 (proposta)	07.807.717/0001-99 - COMERCIO DE CARNES FARIAS LTDA	Válido
23/01/2026 - 07:29:43	34,00 (proposta)	28.177.173/0001-07 - SATELITE COMERCIAL LTDA	Válido
23/01/2026 - 08:50:56	30,30	19.364.427/0001-05 - R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	Válido

0002 - ALMÔNDEGA OU HAMBÚRGUER BOVINO COM AVEIA CONGELADO Características Técnicas: Almôndega ou hambúrguer de carne bovina moída (acém ou músculo), limpa e magra, sem mistura de outros cortes bovinos, outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais, sal máximo de 1%. Não conter temperos artificiais, glutamato monossódico, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em formato de esferas ou discos congelados, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem plástica em pacotes ou bandejas de 01kg (um quilograma), resistente, apresentando rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.

Data	Valor	CNPJ	Situação
20/01/2026 - 16:09:32	30,50 (proposta)	19.364.427/0001-05 - R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	Válido
21/01/2026 - 15:45:03	31,63 (proposta)	23.047.140/0001-10 - DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI	Válido
23/01/2026 - 07:29:59	34,00 (proposta)	28.177.173/0001-07 - SATELITE COMERCIAL LTDA	Válido
23/01/2026 - 08:50:57	30,30	19.364.427/0001-05 - R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	Válido

Arquivos Enviados pelos Fornecedores

Item	Data/Hora	Enviado por	Arquivo
0001	03/02/2026 - 10:13:11	19.364.427/0001-05 - R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA	Habilitação.zip

Intenções de Recurso, Recursos e Contrarrazões Prazos

Intenção de Recurso	Recurso	Contrarrazão
03/02/2026 - 12:22	-	-

Chat

Data	Apelido	Frase
07/01/2026 - 10:02:16	Sistema	O respectivo processo não será encaminhado ao PNCP através do Portal de Compras Públicas por decisão e configuração do ente comprador. O envio dos dados é de responsabilidade do órgão e poderá ser realizado através de outros sistemas.
23/01/2026 - 08:33:49	Pregoeiro	Bom dia, Srs. licitantes.





23/01/2026 - 08:33:59	Pregoeiro	Sou a Pregoeira Carolina e conduzirei este processo.
23/01/2026 - 08:34:09	Pregoeiro	Informo que sempre comunico pelo CHAT, dentro de cada Sessão, a data e o horário das próximas Sessões.
23/01/2026 - 08:34:15	Pregoeiro	O licitante que deixar de responder qualquer convocação/mensagem será responsável pelo ônus decorrente da perda de negócio e ficará sujeito a eventuais sanções.
23/01/2026 - 08:34:25	Pregoeiro	Durante a etapa de lances a pregoeira PODERÁ excluir os lances que venham a ser digitados por engano, mas peço atenção na realização dos lances, pois pode acontecer de não dar tempo de efetuar o cancelamento quando o pedido é realizado nos segundos finais da disputa. Encerrada a etapa de lances as solicitações de desclassificação não serão aceitas pelo pregoeiro. Também serão responsabilizados pelo não envio da proposta readequada, conforme sanções previstas em edital. Ao final do pregão a pregoeira encaminhará a ata para abertura de procedimento administrativo.
23/01/2026 - 08:34:32	Pregoeiro	Enquanto os senhores leem os avisos postados, farei a conferência das propostas inseridas no Sistema. Aguardem.
23/01/2026 - 08:35:18	Sistema	O processo está em fase de análise das propostas
23/01/2026 - 08:37:22	Sistema	As propostas foram analisadas e o processo foi aberto
23/01/2026 - 08:37:22	Sistema	Conforme a LC nº 147/2014 Art. 48 e Dec nº 8.538/2015, Art. 8º inciso III, caso o fornecedor vença a cota reservada e a cota principal, será considerado o menor valor para ambas.
23/01/2026 - 08:37:23	Sistema	No modo de disputa aberto a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
23/01/2026 - 08:37:23	Sistema	O processo utiliza o intervalo de lances de R\$ 0,01. Se o lance for inferior ao limite mínimo, o intervalo será desconsiderado.
23/01/2026 - 08:37:54	Pregoeiro	Prezados, iremos iniciar agora a etapa de lances. Lembrando que cada licitante é responsável pela sua proposta e pelo seu lance, assim sendo, evite valores irrisórios ou acima do valor estimado. Após a divulgação dos arrematantes não serão aceitos pedidos de desclassificação, a menos que o Pregoeiro verifique alguma das situações elencadas no item 8.6 do Edital. Boa sorte a todos!
23/01/2026 - 08:38:06	Sistema	O item 0001 foi aberto pelo pregoeiro.
23/01/2026 - 08:38:06	Sistema	O item 0001 tem empresas beneficiadas pela LC 123/2006 em sua disputa.
23/01/2026 - 08:38:07	Sistema	O item 0002 foi aberto pelo pregoeiro.
23/01/2026 - 08:38:07	Sistema	Há, na disputa do item 0002, empresas beneficiadas pelo disposto no parágrafo 3º do art. 48 da LC n. 123/2006, com redação dada pela LC n. 147/2014, referente à prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente.
23/01/2026 - 08:48:08	Sistema	O item 0001 foi encerrado.
23/01/2026 - 08:48:08	Sistema	O item 0002 foi encerrado.
23/01/2026 - 08:48:24	Sistema	O item 0001 teve como arrematante R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP/SS com lance de R\$ 30,50.
23/01/2026 - 08:48:24	Sistema	O item 0002 teve como arrematante R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP/SS com lance de R\$ 30,50.
23/01/2026 - 08:48:58	Sistema	Foi aberta negociação para o item 0001. O prazo é até às 08:59 do dia 23/01/2026.
23/01/2026 - 08:48:58	Sistema	Foi aberta negociação para o item 0002. O prazo é até às 08:59 do dia 23/01/2026.
23/01/2026 - 08:48:58	Sistema	Motivo: Sr. Licitante vencedor, passamos para a fase de negociação, há a possibilidade de redução do seu preço.
23/01/2026 - 08:50:56	Sistema	O Item 0001 recebeu um lance negociado no valor de R\$ 30,30.
23/01/2026 - 08:50:56	Sistema	Conforme a LC nº 147/2014 Art. 48 e Dec nº 8.538/2015, Art. 8º inciso III, caso o fornecedor vença a cota reservada e a cota principal, será considerado o menor valor para ambas. A diferença entre os dois resultados do item 0001 foi equalizada.
23/01/2026 - 09:01:11	Sistema	Foram solicitadas propostas readequadas para o fornecedor R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA. O prazo de envio é até às 11:02 do dia 23/01/2026.
23/01/2026 - 09:01:16	Pregoeiro	Por favor, envie via sistema a proposta de preço readequada ao último lance, conforme requerido no Capítulo 10 do edital convocatório, no prazo estipulado, sob pena de desclassificação.
23/01/2026 - 09:03:56	Sistema	A proposta readequada do item 0001 foi anexada ao processo.
23/01/2026 - 09:15:10	Sistema	O prazo de envio de proposta readequada para o fornecedor R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA foi encerrado pelo pregoeiro.
23/01/2026 - 09:15:10	Sistema	Motivo: Srs. licitantes, informo que a empresa apresentou já proposta readequada, desta forma o prazo será encerrado.
23/01/2026 - 09:16:24	Pregoeiro	Conforme previsto no capítulo 8 do Termo de Referência, a empresa vencedora DEVERÁ apresentar obrigatoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a etapa dos lances, amostras, fichas técnicas e laudos laboratoriais referente ao item. Todas as amostras e documentações relativas (ficha técnica e laudos laboratoriais) devem ser entregues na forma de entrega única. Nenhuma amostra ou documentação será aceita após o período estipulado ou de forma parcelada. As orientações e demais prazos relativos à entrega e avaliação das amostras estão descritos no Capítulo 8 (oito), do Anexo II - Termo de Referência.
23/01/2026 - 09:20:05	Pregoeiro	O prazo para apresentação da amostra e demais documentos solicitados no Capítulo 08 do Termo de Referência é de 05 (cinco) dias úteis, a contar da presente intimação, ou seja, até o dia 30/01/2026 (sexta-feira), no endereço constante do Termo de Referência. A sessão de análise da amostra ocorrerá em sessão pública, no dia 02/02/2026 (segunda-feira), às 09h00min, no mesmo local onde as amostras serão entregues.
23/01/2026 - 09:20:31	Pregoeiro	Desta forma, fica a sessão SUSPensa até que as amostras sejam analisadas. O parecer da etapa de análise da amostra será divulgado no Portal, junto ao edital, após a análise da documentação e amostra. A Pregoeira irá informar neste chat, data e hora da nova sessão com antecedência de 24 horas antes da abertura para verificação dos documentos de habilitação e abertura do prazo recursal. Tenham todos um excelente final de semana.
02/02/2026 - 09:28:51	Sistema	O Pregoeiro adicionou o arquivo (MEMORANDO - ANÁLISE DAS AMOSTRAS.pdf) em 02/02/2026 às 09:28.
02/02/2026 - 09:29:06	Sistema	O Pregoeiro adicionou o arquivo (1 fase Parecer amostras PE n 01-2026-PM - Planilha amostras.pdf) em 02/02/2026 às 09:29.
02/02/2026 - 09:29:39	Pregoeiro	Srs. Licitantes, bom dia. As amostras, fichas técnicas e laudos já foram conferidos e os documentos referente à etapa de amostra foram anexados ao portal, desta forma fica marcado para o dia 03/02/2026 (terça-feira) às 09h30min, o retorno da sessão para continuidade do pregão.





03/02/2026 - 09:34:00	Pregoeiro	Bom dia, Srs. licitantes, a Sessão está REABERTA, por favor aguardem logados.
03/02/2026 - 09:40:06	Pregoeiro	Srs. licitantes, informo que a amostra, ficha técnica e laudos da empresa RG COMERCIO ATACADISTA LTDA para o Item foram analisadas e foram APROVADAS pela Diretoria de Nutrição e Alimentação Escolar, conforme documento anexado no portal. Informo que a empresa também apresentou a proposta readequada dentro das normas editalícias. Desta Forma, fica a empresa RG COMERCIO ATACADISTA LTDA classificada.
03/02/2026 - 09:42:58	Sistema	O fornecedor R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA teve suas propostas aceitas no processo.
03/02/2026 - 09:43:06	Pregoeiro	Em instantes, será aberto prazo de intenção de recurso contra os documentos da PROPOSTA apresentado pela empresa classificada.
03/02/2026 - 09:43:22	Sistema	A data limite de intenção de recursos para o item 0001 foi definida pelo pregoeiro para 03/02/2026 às 09:54.
03/02/2026 - 09:43:22	Sistema	A data limite de intenção de recursos para o item 0002 na cota reservada foi definida pelo pregoeiro para 03/02/2026 às 09:54.
03/02/2026 - 09:57:33	Sistema	Foram solicitadas diligências para o item 0001. O prazo de envio é até às 11:58 do dia 03/02/2026.
03/02/2026 - 09:57:33	Sistema	Foram solicitadas diligências para o item 0002. O prazo de envio é até às 11:58 do dia 03/02/2026.
03/02/2026 - 09:57:37	Pregoeiro	Sr. Licitante vencedor, por favor, envie via sistema a habilitação da empresa, conforme solicitado no Capítulo 9 do edital e no subitem 8.3 do Termo de Referência, no prazo estipulado, sob pena de desclassificação. Lembrando que as certidões deverão estar dentro do prazo de validade, favor verificar se todas estão válidas e se todos os documentos que foram solicitados no Edital constam no arquivo.
03/02/2026 - 10:13:11	Sistema	A diligência do item 0001 foi anexada ao processo.
03/02/2026 - 11:50:09	Sistema	Foi encerrada a solicitação de documentos para o fornecedor R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA no item 0001.
03/02/2026 - 11:50:09	Sistema	Motivo: Srs. licitantes, o prazo será encerrado, pois a empresa já anexou os documentos.
03/02/2026 - 11:50:20	Sistema	Foi encerrada a solicitação de documentos para o fornecedor R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA no item 0002.
03/02/2026 - 11:50:20	Sistema	Motivo: Srs. licitantes, o prazo será encerrado, pois a empresa já anexou os documentos.
03/02/2026 - 11:50:37	Pregoeiro	Comunico a todos que a documentação apresentada pela empresa comprova o atendimento das exigências fixadas no Edital, razão pela qual promoverei neste momento a aceitação da habilitação da licitante no sistema. Favor acompanhar.
03/02/2026 - 11:50:43	Pregoeiro	A pregoeira realizou a consulta consolidada no site do TCU, referente ao CNPJ e CPF dos sócios majoritários da empresa vencedora, como forma de identificar eventual descumprimento às vedações elencadas no Edital.
03/02/2026 - 11:50:52	Sistema	Para o item 0001 foi habilitado e declarado vencedor o fornecedor R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA.
03/02/2026 - 11:50:52	Sistema	Para o item 0002 foi habilitado e declarado vencedor o fornecedor R&G COMERCIO ATACADISTA LTDA.
03/02/2026 - 11:50:59	Pregoeiro	Srs. licitantes, por favor, aguardem logados para posterior abertura da fase de recurso.
03/02/2026 - 11:51:39	Sistema	A data limite de intenção de recursos para o item 0001 foi definida pelo pregoeiro para 03/02/2026 às 12:22.
03/02/2026 - 11:51:39	Sistema	A data limite de intenção de recursos para o item 0002 na cota reservada foi definida pelo pregoeiro para 03/02/2026 às 12:22.
03/02/2026 - 12:24:23	Pregoeiro	Srs. Licitantes, informo que a sessão será finalizada e encaminhada a adjudicação e homologação. Agradeço a participação de todos. Bom dia.
03/02/2026 - 12:24:32	Sistema	A sessão foi finalizada e o processo foi encaminhado para adjudicação.

Mudanças de Pregoeiro

Nome	Alterado Em
Jane das Dores da Silva	14/01/2026 - 12:37:45

Mudanças de Equipe de Apoio

Nome	Alterado Em
Carolina Elisa Peres	14/01/2026 - 12:37:45
Sandra Pereira de Abreu Oliveira	14/01/2026 - 12:37:45

Carolina Elisa Peres
 Pregoeiro

Joana Schmidt
 Apoio



Sandra Pereira de Abreu Oliveira

Apoio

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 03/02/2026 12:47 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSE: <https://c.ipm.com.br/p8286691922175>

