

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ATA DA SESSÃO PÚBLICA

Pregão Nº 56/2019

Processo: 116/2019

Objeto - Registro de preços para aquisição de diversos tipos de carnes, de acordo com a necessidade do Município, pelo período de 12 (doze) meses.

PREÂMBULO

No dia 31/07/2019 no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Dois Corregos, sito à Praca Francisco Simoes, S/N, nesta cidade, Estado de Sao Paulo às 09:00:00 estando presentes o Pregoeiro(a), Sr(a) LEONARDO GASPAROTO GAMBA, e a equipe de Apoio, Srs(as) BRUNO FERNANDO MARTINS MARCELLINO, EDUARDO MOSSO MOREIRA e, designados pelo decreto 10548, de 22/03/2019, para a sessão publica de julgamento do Pregão em epígrafe. Aberta a sessão, procedeu-se o exame dos documentos oferecidos pelos interessados presentes, visando à comprovação da existência de poderes para formulação de propostas e prática dos demais atos de atribuição do Licitante, na seguinte conformidade:

CRENCIAMENTO

TODAS AS EMPRESAS DECLARADAS VENCEDORAS ENTREGA	AS DAS	CÓPIAS SAIEM INTIMADAS SOBRE AMOSTRAS,	FORAM CONFORME	AUTENTICADAS. 2 (DOIS) DIAS ÚTEIS PARA EDITAL.
AC BONFANTE CONGELADOS - ME			CNPJ: 07.714.115/0001-97	
ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI			CNPJ: 32.017.793/0001-48	
BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP			CNPJ: 17.088.309/0001-88	
BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA			CNPJ: 22.672.470/0001-34	
FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA			CNPJ: 58.302.506/0001-35	

Em seguida recebeu a(s) Declaração (ões) do(s) Licitante(s) de que atende(m) plenamente os requisitos de Habilitação estabelecidos no Edital e os dois Envelopes contendo a Proposta e os Documentos de Habilitação, respectivamente.

REGISTRO DO PREGÃO

Ato contínuo, foram abertos os Envelopes contendo as Propostas e, com a colaboração dos membros da Equipe de Apoio, o Pregoeiro(a) examinou a compatibilidade do objeto, prazos e condições de fornecimento ou de execução, com aqueles definidos no Edital, tendo desclassificado as propostas desconformes e selecionados entre os Autores das demais, os licitantes que participarão da fase de Lances em razão dos processos propostos, nos termos dos incisos VIII e IX do artigo 4 da Lei Federal 10.520 de 17/07/2002

Sobre a proposta dos licitantes: TODOS OS ITENS DA EMPRESA AC BONFANTE CONGELADOS - ME (7429) FORAM DESCLASSIFICADOS, POR NÃO CONTEREM A MARCA, DESATENDENDO O ITEM 08.01.d do Edital.

Em seguida o Pregoeiro convidou individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor. A sequência de ofertas de lances ocorreu da seguinte forma

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ITEM 1 - CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO EM CUBOS:

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne congelada, patinho, crua, em cubos, contida em pacotes com 05 (cinco) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: 2.1 GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

A carne bovina em cubo deverá ser congelada, no corte patinho, deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2 ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto: próprio da espécie, não

amolecida, nem pegajosa

- cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas.

- odor: próprio

- tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. 2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- gorduras totais: máximo de 5%

- ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%. 2.4 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.5 PESO DA UNIDADE: O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido:

- 05 kg (cinco) quilos de carne tipo patinho em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros. 2.6 TEMPERATURA PARA ENTREGA NA DAE/DME: abaixo de - 12 °C. 2.7 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado. 2.8 Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada. 3. EMBALAGEM: 3.1: A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo 05 (cinco) quilos do produto. 3.2: A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 20 (quilos), contendo 04 (quatro) pacotes de 05 (cinco) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. 3.3: Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da DAE/DME - . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM: 4.1: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2: Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1- denominação da venda do produto (nome do produto e marca)

2-tipo de corte

3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira")

5- data da embalagem do produto e número do lote

6- prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado E congelado:

- validade do produto refrigerado

- validade do produto congelado

7- peso do conteúdo líquido (na embalagem secundária)

8-condições de armazenamento (na embalagem secundária)

9-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)

10-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual

11-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).

Fase: Propostas

BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA	19,9000	Selecionada
ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI	17,8900	Selecionada
BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP	17,3000	Selecionada

Fase: Rodada de Lances

BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA	Declinou
ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIREL:	Declinou

Fase: Negociação

BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP	17,2500
------------------------------	---------

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ITEM 2 - CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO MOÍDA 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne congelada, patinho, crua, moída, contida em pacotes com 05 (cinco) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, moída. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** 2.1 GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

A carne bovina moída deverá ser congelada, no corte patinho, deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. **2.2 COMPOSIÇÕES E REQUISITOS:** 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem

adição de água, aditivos ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais:

- textura: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa e sem perda de suco.

- cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas ou ainda pardacenta.

- odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: - gordura total: máximo de 1%;

- ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos: isento;

- tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. 2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS:

O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, anexo II, item 7.2, publicada no D.O.U. de 24/11/2003, Seção I, página 29). 2.5 PESO DA UNIDADE: O produto resfriado deverá se apresentar em pacotes com peso líquido:

- 05 kg (cinco) sem contra peso. 2.6 TEMPERATURA PARA ENTREGA NA DAE/DME: entre 0 °C e 5°C. 2.7

PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 (cinco) dias e sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.7.1. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento até 2

(dois) dias para carne fresca. 3. EMBALAGEM: 3.1. A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e

termossoldada, contendo 05 (cinco) quilos do produto. 3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 20 (quilos), contendo 04 (quatro) pacotes de 05 (cinco)

quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. 3.3. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente,

desde que submetida a aprovação dos técnicos da DAE/DME - . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento

do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar

impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: Carne bovina congelada moída - patinho.

2-tipo de corte.

3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira")

5- data da embalagem do produto e número do lote

6- prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado E congelado.

- validade do produto refrigerado

- validade do produto congelado

7-conteúdo líquido (na embalagem secundária)

8-condições de armazenamento (na embalagem secundária)

9-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)

10-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual

11-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).

Fase: Propostas

FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	18,0000	Selecionada
ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI	16,8900	Selecionada
BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP	16,3000	Selecionada

Fase: Rodada de Lances

FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	Declinou
ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI	16,2500

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Fase: Rodada de Lances

BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP

Declinou

Fase: Negociação

ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIREL

16,2500

ITEM 3 - CARNE CONGELADA PATINHO PEÇA 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne congelada, patinho, crua, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, peça. **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

A carne bovina deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2.

ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa

-cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

-odor: próprio

tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. 2.3 **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

- gorduras totais:

máximo de 5%

- ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%. 2.4 **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.5 **PESO DA UNIDADE:** O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido:

- Peso variado conforme tamanho da peça. 2.6. **TEMPERATURA PARA ENTREGA NA DAE/DME:** abaixo de - 12 °C. 2.7. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 180 (cento e oitenta) dias sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado. 2.8. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada. 3. **EMBALAGEM:** 3.1. A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo valor do peso conforme produto. 3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. 3.3. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da DAE/DME - . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. **ROTULAGEM** 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: Carne bovina congelada patinho, peça.

2-tipo de corte.

3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira")

5- data da embalagem do produto e número do lote

6- prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado E congelado.

7-conteúdo líquido (na embalagem secundária)

8-condições de armazenamento (na embalagem secundária)

9-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)

10-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual

11-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).

Fase: Propostas

FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA

19,8000

Selecionada

BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA

18,9000

Selecionada

ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI

17,9800

Selecionada

Fase: Rodada de Lances

FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA

Declinou

BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA

Declinou

Fase: Negociação

ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIREL

17,9000

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ITEM 4 - PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de frango limpa, no corte de peito com osso, congelado. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. 2. **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** 2.1. **GERAIS:** A carne de peito frango com osso, limpa e congelada, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. **ORGANOLÉPTICAS:**

aspecto: próprio
cor: própria

odor: próprio
sabor: próprio

2.3. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 20, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. 2.4. **TEMPERATURA PARA ENTREGA NA DAE/DME:** abaixo de -12°C. 2.5. **PESO DA UNIDADE**

O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido variado. 2.6. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado. 2.7. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada. 3. **EMBALAGEM** 3.1. A embalagem primária deverá ser plástica flexível, manipuladas mecanicamente com material atóxico e resistente, com etiqueta interna de identificação. 3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. 3.3. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da DAE/DME - . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. **ROTULAGEM** 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-identificação do produto, incluindo corte e marca
2-nome e endereço do abatedouro
3- data da embalagem do produto e número do lote
4- prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado E congelado.
5-peso líquido
6-condições de armazenamento e transporte
7-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual
8- número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária)

NOTAS:

- 1) A impressão do subitem 3.2.3 (data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.
- 2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

Fase: Propostas

BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA	8,7000	Selecionada
ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI	7,9800	Selecionada
FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	7,7000	Selecionada

Fase: Rodada de Lances

BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA	7,6500
ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI	Declinou
FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	7,6000
BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA	7,5500
FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	7,5000
BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA	Declinou

Fase: Negociação

FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	7,5000
----------------------------------	--------

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ITEM 5 - FILÉ DE TILÁPIA CONGELADA IQF - INDIVIDUAL QUICK

FROZEN 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido através da secção longitudinal de tilápia, íntegras, limpas, evisceradas, manipuladas sob condições de higiene, livres de espinhas, pele ou resíduos de vísceras, cortados em filés inteiros, longitudinal. Os filés de tilápia deverão ser congeladas pelo Individual Quick Frozen - IQF e armazenadas em temperatura igual ou inferior a -12°C (doze graus centígrados negativos), e transportadas em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade da mesma quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Os filés de tilápia congeladas pelo processo Individual Quick Frozen- IQF, NÃO deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem proveniente de peixes recolhidos já mortos. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.

O produto deverá apresentar as seguintes características:

- aspecto: filés SEM ESPINHAS

- cor: própria

- odor: característico

- sabor: característico

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 - NTA 9, item 4.

Todo produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. FÍSICO-QUÍMICAS:

- Reação de gás sulfídrico (H₂S): negativa

- Bases voláteis totais: máximo 0,030% (em nitrogênio)

- Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8.

Decreto Federal nº 30.691 de 29/3/52, alterado pelo Decreto Federal nº 1255 de 25/6/62, Título VII, Cap. VII, Seção I, art. 443 e 444, RIISPOA/MA. 2.3. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 7, item a, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I. 2.4. MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, NTA-9, item 8. 2.5. TOXICOLÓGICAS:

1. Contaminantes Inorgânicos:

- Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg

- Chumbo: máximo 2,00 mg/kg

- Cádmiu: máximo 1,00 mg/kg

- Cobre: máximo 30,00 mg/kg

- Zinco: máximo 50,00 mg/kg

Decreto Federal nº. 55.871 de 26/03/65, Tabela II e Portaria nº 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98.

2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre.

Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS, Tabela I. 2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA NA DAE/DME:

abaixo de - 12°C. 2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 2.7.1. Somente será

recebido o produto que tenha data de embalagem de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega. 2.8.

PESO UNITÁRIO DO PRODUTO

O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido conforme determinação do Informe Técnico/ANVISA nº. 41, de 28 de julho de 2009:

- embalagem de 10 kg de tilápia em filés. 3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade para 10 quilos do produto. Internamente, os filés deverão estar em camadas.

3.2. Será considerado como o peso líquido, o valor indicado como tal na embalagem, de acordo com o estabelecido pela ANVISA - Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005.

3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com fechamento por tiras de arquear, garantindo sua inviolabilidade.

3.4. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da DAE/DME - . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1- denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2- identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "indústria brasileira"

3- data de embalagem e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4- conteúdo líquido

5- condições de armazenamento

6- empilhamento máximo (na embalagem secundária)

7- número de registro do produto no órgão competente

8- carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual

NOTA: A impressão do subitem 4.2.3 (data de embalagem e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével, e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Fase: Propostas

FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	30,5000	Selecionada
BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP	29,3000	Selecionada
BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA	21,9000	Selecionada

Fase: Rodada de Lances

FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	Declinou
BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP	Declinou

Fase: Negociação

BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA	21,8900
------------------------------	---------

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ITEM 6 - SALSICHA TIPO HOT DOG 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne bovina, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declaradas e que não descaracterizem o produto e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Não será permitido o emprego de carnes provenientes, suínos, equinos, caninos e felinos, bem como de outras espécies de aves, nem a utilização de gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, MAPA, Anexo IV, Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Portaria No. 1004, de 11/12/98, SVS/MS, Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, ANVISA/MS, Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A., Decreto Federal 63.526 de 01/11/68, Resolução RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Resolução RDC 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

A salsicha deverá ser preparada com carne bovina e demais ingredientes em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o emprego de carnes provenientes de animais suínos, equinos, caninos e felinos, bem como de outras espécies de aves, nem a utilização de gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Deverá ser isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cárnicas, como proteína agregada), e corantes naturais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. 2.2 ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCÇÃO:

- aspecto: característico
- cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas
- odor: característico

- textura: característico

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:

- Amido: máximo de 2,0% p/p
- Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais)
- Umidade: máximo de 65,0% p/p
- Gordura: máximo de 20,0% p/p
- Proteína: mínimo de 12,0% p/p
- Cloreto de Sódio: máximo de 2,0% p/p

A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7,0% p/p. Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.5.MICROSCÓPICAS

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana:

- Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens): ausência.
- Pesquisa de elementos histológicos:
 - Elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto: presença.
 - Elementos histológicos estranhos ao produto: ausência

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.

2.6. PESQUISAS

Conservadores:

- nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)
- nitrato de sódio ou potássio: máximo 0,030 g/100 g (expresso em nitrato de sódio)

Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no artigo 3.º das Normas Técnicas Especiais sobre Emprego de Aditivos em Alimentos, aprovadas pelo Decreto Federal nº 63.526 de 04/11/68, publicado no D.O.U. em 05/11/68. 2.7. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO

A salsicha, depois de embutida, deverá ser atada em seções uniformes, com peso unitário de cada gomo entre 40 (quarenta) a 50 (cinquenta) gramas, com comprimento entre 11(onze) e 12 (doze) centímetros, com diâmetro entre 18 e 22 mm. Será tolerada a variação de PESO/MEDIDA de até 12,5% para mais, no peso unitário do produto.

2.8. TEMPERATURA PARA ENTREGA NA DAE/DME: entre 0 °C e 4°C.

2.9. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 15 (quinze) dias e sob congelamento: mínimo de

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

2.9. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 15 (quinze) dias e sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e/ou congelado. 3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

3.3. Embalagens primárias com capacidade para poderão ser perfilés e apresentadas pela empresa estando, porém, sujeitas à aprovação pelo Setor de Merenda Escolar do município.

3.4. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM

4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3- data da embalagem do produto e número do lote

4- prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado E congelado.

5. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

6. conteúdo líquido

7. condições de armazenamento

8. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

9. empilhamento máximo (na embalagem secundária)

10. carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual

11. número de registro do produto no órgão competente.

NOTAS:

1) A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

2) O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

Fase: Propostas

FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	6,5100	Selecionada
BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP	5,8800	Selecionada
ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI	5,7900	Selecionada

Fase: Rodada de Lances

FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA	Declinou
BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP	Declinou

Fase: Negociação

ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI:	5,7500
--	--------

CLASSIFICAÇÃO

Declarada encerrada a etapa de lances, as ofertas foram classificadas em ordem crescente de valor, assegurada as licitantes microempresas e empresas de pequeno porte o exercício do direito de preferência a ordem de classificação, na seguinte conformidade:

	VALOR	CLASSIFICACAO
Item: 1		
<u>BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP</u>	<u>17,25</u>	<u>1 ° Lugar</u>
<u>AC BONFANTE CONGELADOS - ME</u>	<u>12,00</u>	<u>2 ° Lugar</u>
<u>ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI</u>	<u>17,89</u>	<u>3 ° Lugar</u>
<u>BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA</u>	<u>19,90</u>	<u>4 ° Lugar</u>
Item: 2		
<u>ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI</u>	<u>16,25</u>	<u>1 ° Lugar</u>
<u>BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP</u>	<u>16,30</u>	<u>2 ° Lugar</u>
<u>FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA</u>	<u>18,00</u>	<u>3 ° Lugar</u>
<u>AC BONFANTE CONGELADOS - ME</u>	<u>19,00</u>	<u>4 ° Lugar</u>

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	<u>VALOR</u>	<u>CLASSIFICACAO</u>
<u>Item: 3</u>		
<u>ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI</u>	<u>17,90</u>	<u>1 ° Lugar</u>
<u>AC BONFANTE CONGELADOS - ME</u>	<u>7,30</u>	<u>2 ° Lugar</u>
<u>BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA</u>	<u>18,90</u>	<u>3 ° Lugar</u>
<u>FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA</u>	<u>19,80</u>	<u>4 ° Lugar</u>
<u>Item: 4</u>		
<u>FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA</u>	<u>7,50</u>	<u>1 ° Lugar</u>
<u>AC BONFANTE CONGELADOS - ME</u>	<u>0,00</u>	<u>2 ° Lugar</u>
<u>BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA</u>	<u>7,55</u>	<u>3 ° Lugar</u>
<u>ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI</u>	<u>7,98</u>	<u>4 ° Lugar</u>
<u>Item: 5</u>		
<u>BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA</u>	<u>21,89</u>	<u>1 ° Lugar</u>
<u>AC BONFANTE CONGELADOS - ME</u>	<u>21,00</u>	<u>2 ° Lugar</u>
<u>BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP</u>	<u>29,30</u>	<u>3 ° Lugar</u>
<u>FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA</u>	<u>30,50</u>	<u>4 ° Lugar</u>
<u>Item: 6</u>		
<u>ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI</u>	<u>5,75</u>	<u>1 ° Lugar</u>
<u>AC BONFANTE CONGELADOS - ME</u>	<u>4,90</u>	<u>2 ° Lugar</u>
<u>BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP</u>	<u>5,88</u>	<u>3 ° Lugar</u>
<u>FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA</u>	<u>6,51</u>	<u>4 ° Lugar</u>

NEGOCIAÇÃO

Negociada a reducao do preco da menor oferta, o Pregoeiro considerou que o preco obtido, abaixo especificado, ACEITAVEL por ser compativel com os precos praticados pelo mercado, conforme apurado no processo de licitacao

<u>EMPRESA</u>	<u>VALOR</u> <u>VALOR NEGOCIADO</u>	<u>SITUACAO</u>
<u>BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP</u>	<u>276.000,00</u>	<u>Vencedor</u>

	<u>Valor Unitário</u>	<u>Total</u>
1 CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO EM CUBOS:	17,25	276.000,00
<u>FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA</u>	<u>172.500,00</u>	<u>Vencedor</u>

	<u>Valor Unitário</u>	<u>Total</u>
4 PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO	7,50	172.500,00
<u>ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI</u>	<u>550.550,00</u>	<u>Vencedor</u>

	<u>Valor Unitário</u>	<u>Total</u>
2 CARNE BOVINA CONGELADA PATINHO MOÍDA	16,25	243.750,00
3 CARNE CONGELADA PATINHO PEÇA	17,90	214.800,00
6 SALSICHA TIPO HOT DOG	5,75	92.000,00
<u>BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA</u>	<u>547.250,00</u>	<u>Vencedor</u>

	<u>Valor Unitário</u>	<u>Total</u>
5 FILÉ DE TILÁPIA CONGELADA IQF - INDIVIDUAL QUICK FROZEN	21,89	547.250,00

HABILITAÇÃO

Aberto o 2º Envelope do Licitante que apresentou a melhor proposta e analisados os documentos de habilitação, foi verificado o atendimento dos requisitos estabelecidos no Edital. Os documentos de habilitação examinados e as propostas dos credenciados foram rubricados pelo Pregoeiro e pelos membros da Equipe de Apoio e colocados à disposição dos licitantes

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOIS CÓRREGOS

PRACA FRANCISCO SIMOES, S/N - CENTRO CNPJ: 45.671.120/0001-59

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ENCERRAMENTO

'Os Licitantes foram informados que os Envelopes-Documentação não abertos ficarão à disposição para retirada após a contratação, no endereço constante no preâmbulo desta, no horário das 08:00h às 11:00h e das 13:00h às 16:00h'. Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a sessão, cuja ata vai assinada pelo Pregoeiro, pelos membros da Equipe de Apoio e representantes dos licitantes relacionados

OCORRÊNCIAS NA SESSÃO PÚBLICA

Ocorrências do pregão: Antes da apreciação dos documentos relativos ao credenciamento das empresas BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP (7428), AC BONFANTE CONGELADOS - ME (7429), FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA (7767), ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI (8205), BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA (8206)., foram comparados com base no item do Edital e artigo 32 da Lei 8.666/93 pelo Pregoeiro os documentos originais apresentados com as cópias reprográficas que foram apresentadas para fins de credenciamento, as quais foram pelo Pregoeiro, consideradas autênticas

REPRESENTANTE(S) DA(S) EMPRESA(S)

ANDERSON JUNIOR DISTASSI
FRIGOBOI COMERCIO DE CARNES LTDA

WENDELL ORLANDO GHIRALDI
BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP

BRUNA MARUCCI THOMAZ
BRA COMERCIAL DO BRASIL LTDA

ROGELTO RODRIGUES DA SILVA
ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS CNG EIRELI

PAULO HENRIQUE DA SILVA CRISPIM
AC BONFANTE CONGELADOS - ME

ASSINAM:

PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO:

LEONARDO GASPAROTO GAMBA
PREGOEIRO

BRUNO FERNANDO MARTINS MARCELLINO
EQUIPE DE APOIO

EDUARDO MOSSO MOREIRA
EQUIPE DE APOIO