

 ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE DIONÍSIO CERQUEIRA CNPJ: 83.026.773/0001-74 Telefone: (49) 3644-6700 Endereço: Rua Santos Dumont, 413 - Centro CEP: 89950-000 - Dionísio Cerqueira	Pregão presencial 128/2022
	Número Processo: 128/2022 Data do Processo: 12/09/2022

OBJETO DO PROCESSO

REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA QUE OFEREÇA CURSO PROFISSIONALIZANTE DE AUXILIAR DE PADEIRO, VISANDO A PROFISSIONALIZAÇÃO E ENTRADA NO MERCADO DE TRABALHO AOS USUARIOS DA POLITICA DE ASSISTENCIA SOCIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO ITEM, E TERMO DE REFERENCIA EM ANEXO.

ATA DE REUNIÃO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS Nº 2/2022

Reuniram-se no dia 23/09/2022, as 09:01 os membros da Comissão de Licitação, designada pela(o) Portaria/Decreto Nº 9302021/2021, para julgamento das propostas de preço das proponentes habilitadas para fornecimento e/ou execução dos itens descritos no Processo Licitatório Nº 128/2022 na modalidade de Pregão presencial. 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

Aberto o envelope contendo a proposta dos proponentes ANDERSON CLAITON DE LARA, e MARCELO OLIVEIRA DA LUZ 07682996919, constatou-se que o proponente apresentou a proposta de acordo com o que solicitava o edital, sendo assim foram classificados. Desta forma, a comissão passa para fase de lances. Finalizada a etapa de lances, declara-se como vencedores os proponentes abaixo relacionados, sendo assim a comissão para a fase de abertura e julgamento da habilitação.

Participante: ANDERSON CLAITON DE LARA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	Curso profissionalizante de auxiliar de padeiro - Conteúdos do curso: Pão caseiro; Pão de X; Pão francês; Pão cachorro quente; Pão de milho; Pão fatiado: Explicado e manuseio passo a passo, o tempo para crescimento na forma e o manuseio e prática. Cuca Alemã: Explicar passo a passo, o manuseio e crescimento na bacia, o tempo para crescimento na forma, o manuseio e prática e o creme. Cuca sovada - explicando passo a passo, o manuseio e crescimento na bacia, o tempo para crescimento na forma, o ma - Curso profissionalizante de auxiliar de padeiro - Conteúdos do curso: Pão caseiro; Pão de X; Pão francês; Pão cachorro quente; Pão de milho; Pão fatiado: Explicado e manuseio passo a passo, o tempo para crescimento na forma e o manuseio e prática. Cuca Alemã: Explicar passo a passo, o manuseio e crescimento na bacia, o tempo para crescimento na forma, o manuseio e prática e o creme. Cuca sovada - explicando passo a passo, o manuseio e crescimento na bacia, o tempo para crescimento na forma, o manuseio e prática e como rechear. Salgados: Rissoles; Enroladinho, Coxinha (manuseio da massa; formato e recheio; manuseio e prática). Bolo recheado: explicado e manuseio passo a passo, o manuseio e crescimento na bacia, o tempo para crescimento na forma, o manuseio e prática, fazer recheio cozido e frio, montar e pintar. Curso de 40 horas, para 12 alunos.	80,000	HRS	DIGICOPE CUROS	175,0000	14.000,00
Total do Participante:						14.000,00
Total Geral:						14.000,00

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.

Dionísio Cerqueira, 23/09/2022

Jean Robson Wust

PREGOEIRO

CASSIANE REGINA DE OLIVEIRA

MEMBRO

IVONETE FATIMA LANZA

MEMBRO

RENAN CHRISTANI

MEMBRO

SIMONE ROSTIROLLA

MEMBRO

Assinatura dos representantes das empresas que estiveram presentes na sessão de julgamento:

ANDERSON CLAITON DE LARA

ANDERSON CLAITON DE LARA

MARCELO OLIVEIRA DA LUZ 07682996919

MARCELO OLIVEIRA DA LUZ
