

**ATA DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO –  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2017**

**ABERTURA DA SESSÃO - NEGOCIAÇÃO - HABILITAÇÃO -  
DECLARAÇÃO DO VENCEDOR.**

Às nove horas do dia três de abril do ano de dois mil e dezessete, na Rua São Tomé, nº 444, Cidade Alta, Natal/RN, sede da Administração Regional do Senac/RN, o Pregoeiro e a Equipe de Apoio reuniram-se para dar abertura ao **Pregão Presencial nº 007/2017 - Aquisição de equipamentos e utensílios de panificação**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, com o objetivo de atender as demandas dos cursos do eixo de gastronomia do SENAC/RN.

O Edital do certame foi publicado no Diário Oficial da União e no site do Senac em 23 de março de 2017, sendo retirado por 17 (dezessete) empresas interessadas.

A sessão foi iniciada com o cumprimento dos presentes e em seguida foram solicitados os documentos de credenciamento da única empresa presente, qual seja:

- **BLU EQUIPAMENTOS EIRELI - ME**, CNPJ nº 22.583.381/0001-11, representada pela Sra. Suenia Dantas de Goes Avelino, CPF nº 023.915.674-99;

Após consulta à lista de empresas suspensas de licitar com o Sistema “S” e Portal da Transparência, passou-se, então, à análise e rubrica dos documentos de credenciamento. Ao final, a Comissão repassou os documentos para assinatura da representante e declarou a empresa credenciada para o certame.

Por conseguinte, foram solicitados os envelopes de proposta e habilitação da participante, procedendo-se, primeiramente, à abertura, análise e rubrica da proposta de preços.

Conforme item 10.12 do Edital, “*a classificação de apenas duas propostas escritas de preço não inviabiliza a realização da fase de lances verbais. No mesmo sentido, a validade do Pregão não será comprometida se for inviabilizada a fase de lances em virtude da apresentação e/ou classificação de apenas uma proposta escrita*”.

Para apreciação dos itens cotados, a Comissão convocou a responsável da área técnica de gastronomia do Senac/RN, Sra. Waleska de Araújo Silva e o professor de gastronomia, Sr. Rodrigo Campos Freitas Santana, para verificação da conformidade com o solicitado em edital.

Após análise, a Comissão constatou que os equipamentos ofertados pela empresa estavam em consonância com o requerido em edital. Entretanto, quanto ao item 06, carrinho aberto para assadeira, foi verificado vício no descritivo divulgado em edital, possuindo característica divergente do título do item, desta forma, a Comissão decidiu cancelar o referido item.

O item 05 restou desclassificado por apresentar valor acima do estimado em processo. Realizada tentativa de negociação, esta restou frustrada, visto que a licitante não conseguiu chegar ao valor máximo estimado.

Após a fase de negociação os itens cotados ficaram com os seguintes valores unitários:

- Item 01 – R\$ 6.000,00 (seis mil reais);
- Item 02 – R\$ 903,00 (novecentos e três reais);
- Item 03 – R\$ 180,00 (cento e oitenta reais);
- Item 04 – R\$ 172,00 (cento e setenta e dois reais);
- Item 07 – R\$ 10.828,00 (dez mil, oitocentos e vinte e oito reais).

Encerrada a etapa de negociação, passou-se à abertura do envelope de habilitação, iniciando-se pela análise e rubrica dos documentos da licitante.

Finalizada a análise, a Comissão declarou habilitada a empresa **BLU EQUIPAMENTOS EIRELI - ME** e, consequentemente, vencedora do presente certame.

Nada mais havendo a ser registrado, o Pregoeiro agradeceu a presença de todos, registrando que encaminhará a ata por e-mail. Em seguida, encerrou a sessão com a leitura em voz alta deste instrumento, que eu, Talita Cristina Bocayuva Torres, lavrei, subscrevi e imprimi para coletar as assinaturas.

**Izabella de Carvalho Marinho**

Membro da Comissão e  
Equipe de Apoio

**Isaac Nilton de Sousa**

Pregoeiro e Presidente da Comissão de  
Licitação em substituição

**Talita Cristina Bocayuva Torres**

Membro da Comissão e  
Equipe de Apoio

**ÁREA TÉCNICA:**

---

Waleska de Araújo Silva

---

Rodrigo Campos Freitas Santana

**EMPRESA PARTICIPANTE PRESENTE:**

---

BLU EQUIPAMENTOS EIRELI - ME