



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2022036735

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP Nº 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

EDITAL

O Município de Luziânia, Estado de Goiás, através de seu Pregoeiro o Sr. **EDIOMAN ANTONIO GOMES DOS SANTOS**, designado pelo Decreto Municipal nº 502/2021, torna público para conhecimento dos interessados, que estará realizando **PREGÃO PRESENCIAL ARP nº 056/2022**, em conformidade com as disposições da Lei 10.520/02, Lei 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar 123/2006 e 147/2014, subsidiariamente os Decretos nº 497, de 31 de dezembro de 2008, que regulamenta o Pregão Presencial Municipal, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços Federal, Decreto 104 de 02 de janeiro de 2014, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços Municipal, Lei Municipal 4.226 de 24 de Junho de 2020, Decreto nº 502/2021, bem como as condições estabelecidas a seguir, destinada a selecionar a proposta mais vantajosa, pelo critério de julgamento do **MENOR PREÇO POR ITEM**, do objeto descrito abaixo e, em minúcias, nos Anexos deste edital, que dele fazem partes integrantes e inseparáveis, objetivando o *Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios panificados e quitandas (pão de sal, pão doce variados, roscas diversas, tortas doce e salgada, frios, queijos, apresuntado, mortadela e Leite) para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho de Luziânia-GO, conforme especificado no Termo de Referência - Anexo I – DESCRIÇÃO DO OBJETO, deste Edital.*

1 - DO LOCAL, DATA E HORA:

1.1 - O envelope de proposta (envelope nº 1) e o envelope de documentos para habilitação (envelope nº 02) deverão ser entregues separadamente, lacrados, com identificação externa do seu conteúdo (**nome do licitante, o número e a data da licitação**), às **14:00 HORAS DO DIA 29 DE SETEMBRO DE 2022**, no seguinte endereço: Prefeitura Municipal de Luziânia - GO – localizado na Praça Nirson Carneiro Lobo - nº 34 – Centro – CEP: 72.800-060, ou no mesmo local e hora, no primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente na data marcada para realização desta licitação.

1.1.1 – A condução dos trabalhos fica a cargo do Pregoeiro, a quem compete:

- a) Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) Responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) Adjudicar o objeto ao vencedor;



- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos e elaborar a ata da sessão com auxílio eletrônico;
- j) Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- k) Abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação

1.2 - As empresas que retirarem o Edital pelo site www.luziania.go.gov.br, deverão enviar o documento de retirada do Edital, pelo e-mail: cpl.luziania@gmail.com da Comissão Permanente de Licitação para que possam ser informadas de quaisquer alterações que importe em modificação de seus termos, que venha a ocorrer nele ou em seus anexos, conforme modelo do anexo X deste edital.

2 – DO OBJETO:

*2.1 – Constitui-se objeto desta licitação o Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios panificados e quitandas (pão de sal, pão doce variados, roscas diversas, tortas doce e salgada, frios, queijos, apresuntado, mortadela e Leite) para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho, conforme especificado no **Termo de Referência - Anexo I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, deste Edital.*

*2.2 – As quantidades contidas no **Anexo I - APÊNDICE I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, são estimativas de consumo, não obrigado o Município à aquisição total.*

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

3.1 – Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade compatível ao OBJETO, da Licitação que preencham todas as condições de credenciamento e demais exigências constantes deste Edital.

3.2 – Não serão admitidas nesta licitação empresas sob forma de consórcio, empresas suspensas de contratar com esta Prefeitura ou impedidas de licitar com a Administração Pública, bem como as que estiverem em regime de falência ou concordata.

3.3 – Aplicam-se neste Edital os artigos 43, 47 e 48 da Lei Complementar 147/2014, que criou a prioridade para benefícios das ME's e EPP's E MEI

3.3.1 – Para atender o Artigo 47 e o Artigo 48 inciso I, da LC 147/2014 e a Lei n° 4.226 de 24 de Junho de 2020, os itens cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (Oitenta Mil Reais), será destinado exclusivamente as ME's e EPP's e MEI, com sede no município de Luziânia.

3.3.2- Não havendo no mínimo 03 (três) empresas para atender o item, fica aberto as demais empresas, participantes do certame conforme artigo 49 da LC 123/2006.

3.3.2.1 - Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:



II - não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores enquadrados como microempresas, empresas de pequeno porte e mei, sediados no município de Luziânia capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

4 – DO CREDENCIAMENTO:

4.1 – No dia, hora e local designados para recebimento dos envelopes, cada empresa licitante far-se-á representar por seu titular, ou pessoa devidamente credenciada e somente estes poderão atuar na formulação de propostas e na prática dos demais atos inerentes ao certame. No ato da Sessão Pública serão efetivadas as devidas comprovações quanto à existência dos necessários poderes para a representação ou credenciamento através da apresentação dos documentos, **em cópia autenticada**, conforme abaixo:

4.1.1 – Se a empresa se fizer representar por seu sócio, deverá este, para que se promovam as devidas averiguações quanto à administração e gerência da sociedade, apresentar **Carteira de Identidade** ou documento equivalente, bem como o **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis.

4.1.2 – ***Imprescindível para que o credenciamento seja aceito, a apresentação dos seguintes documentos:***

- a) *Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis (cópia autenticada);*
- b) *Cédula de identidade dos diretores e/ou Sócio (cópia autenticada);*
- c) *Procuração firmada pelo representante legal da empresa, nos termos do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, documento esse a ser apresentado, visando à comprovação da condição do titular para delegar poderes ao representante a ser credenciado (cópia autenticada).*
- d) *Carteira de Identidade ou documento equivalente (cópia autenticada);*

4.1.3 - ***Carta de Credenciamento, conforme modelo do ANEXO VI (obrigatório, a não apresentação o mesmo ficará impedido de ofertar lances);***

4.1.4 - ***Certidão ou Declaração Expedida Pela Junta Comercial, comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas, segundo disposição do art. 8º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC nº 103 de 30.04.2007 (declaração do simples) E/OU Declaração de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte conforme ANEXO V.***

4.1.5- ***Declaração que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, (obrigatório, a não apresentação o mesmo ficará impedido de participar do certame), conforme ANEXO II.***

4.1.6 - Os documentos relativos ao Credenciamento deverão ser apresentados ao Pregoeiro, no momento da licitação, em separado dos envelopes de documentação e proposta, **E AINDA também**



ser apresentado por meio ELETRÔNICO, conforme Anexo do Credenciamento seja ele CD e/ou PEN DRIVE.

4.2 – Ficam as empresas cientes de que somente participarão da fase de lances verbais aquelas que se encontrarem devidamente credenciadas nos termos do item 4. As licitantes que decidirem pelo envio dos envelopes, sem que se efetive o credenciamento, somente participarão do certame com o preço constante do envelope da proposta.

4.3 – Os documentos mencionados poderão ser apresentados em cópias autenticadas por cartório competente ou cópias autenticadas até o 2º dia útil, ou seja, até o dia 27/09/2022 (inclusive), das 09h00min as 11h00min e das 14h00min as 16h00min, antecedendo a data da abertura da licitação, junto a Equipe de Pregão, acompanhadas dos respectivos originais, conforme disposto no artigo 32, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

5 – DA PROPOSTA:

5.1 – A proposta deverá ser apresentada em única via, em papel timbrado da licitante, isenta de emendas ou rasuras, assinada pelo titular da empresa ou por representante devidamente qualificado, indicando nome ou razão social do proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como nome, CPF, Carteira de Identidade e cargo na empresa, devendo a licitante **DECLARAR A MARCA DOS PRODUTOS, e ainda também ser apresentado por meio ELETRÔNICO, conforme especificado no item 4.1.6 do edital.**

5.2 – Não serão consideradas propostas com ofertas de vantagens não previstas neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes. Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções às propostas não exigidas pelo presente Edital;

5.3 – O preço deverá ser proposto em valor unitário do item com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, em moeda nacional;

5.4 – No preço ofertado deverão estar computadas todas as despesas incidentes, inclusive tributos e encargos os sociais, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada, correndo por conta da contratada as despesas decorrentes de fretes, embalagens, seguros, entrega, etc.

5.5 - As propostas deverão ser datilografadas ou impressas em processador de textos, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e rubricadas em todas as suas folhas, numeradas datadas e assinadas pelo representante legal da licitante;

5.6 – O prazo de validade das propostas é de 90 (Noventa) dias, contados da data de abertura, caso na proposta não conste o prazo de validade, ou conste outro prazo inferior, será considerado, para efeito deste certame, o prazo de validade de 90 dias.

5.7 - A proposta de preços deverá conter, obrigatoriamente:



- a) Especificação do objeto conforme descrito no termo de referência - anexo I, sem conter alternativas de preços, ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;
- b) As propostas deverão apresentar **preço unitário e total, sendo que o julgamento será por MENOR PREÇO POR ITEM**, sendo preço líquido. O preço cotado deverá ser o equivalente ao praticado no mercado na data de apresentação da proposta, **em especial aos preços do parâmetro de preço em anexo do termo de referencia**.
- c) Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os tributos, encargos sociais, financeiros e trabalhistas, taxas, frete até o destino, descarga e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a entrega do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada;
- d) É vedada a oferta de bens ou serviços a valores simbólicos, irrisórios ou nulos, incompatíveis com a realidade;
- e) A razão social da licitante proponente, o número do CNPJ, o número do Edital do Pregão, menção ao número do pregão, o endereço completo da empresa, os meios de comunicação disponíveis para contatos: telefones e e-mail;
- f) Termo de Responsabilidade emitido pela própria licitante, garantindo a entrega dos gêneros alimentícios objeto licitado em suas respectivas quantidade.

5.8 - Serão desclassificadas as propostas que:

- a. Não atenderem às exigências deste Edital e seus Anexos;
- b. Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;
- c. Que não apresentarem marca;
- d. Forem omissas, vagas ou apresentem irregularidades e defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- e. Não atenderem às características mínimas deste Anexo do Edital;
- f. Serão desclassificados os lances finais e, na inexistência de lances, as propostas finais que apresentarem preços excessivos, estando acima dos valores de mercado, ressalvado a hipótese de a Unidade Requisitante realizar nova pesquisa de preços para comprovar a exequibilidade da proposta apresentada.

5.9 - A empresa à qual for adjudicado o objeto do certame deverá apresentar, no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da adjudicação, uma nova proposta adequada ao valor final obtido, resultado da negociação a ser realizada após a fase de lances

5.10 - A falta de data, rubrica, numeração, identificação do responsável pela elaboração do documento e/ou assinatura na proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à sessão única de abertura deste certame, desde que devidamente credenciado, sob pena de desclassificação



5.11 - Sugere-se à empresa que de antemão já informe aos seus representantes o desconto máximo que poderá ofertar durante a sessão pública. Ligações telefônicas poderão ser permitidas a **EXCLUSIVO CRITÉRIO DO PREGOEIRO**, e desde que sua prática não interfira no andamento da sessão, não a atrase ou constranja os demais concorrentes;

6 – DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO E JULGAMENTO:

6.1 – No dia, hora e local designados neste Edital, na presença das empresas licitantes e demais pessoas presentes no ato público, o Pregoeiro receberá, em envelopes distintos, devidamente lacrados e enumerados, a proposta de preços e os documentos exigidos para habilitação. Os envelopes deverão indicar o nome do proponente, o número deste PREGÃO PRESENCIAL para REGISTRO DE PREÇOS e seu conteúdo: **“DOCUMENTAÇÃO” – “PROPOSTA”**.

6.2 – Em nenhuma hipótese serão recebidas documentação e proposta fora do prazo estabelecido neste Edital.

6.3 – Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes deverão apresentar DECLARAÇÃO DANDO CIÊNCIA DE QUE CUMPREM PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (no momento do credenciamento), podendo ser utilizada o modelo em anexo. As empresas que decidirem pelo envio dos envelopes sem a participação da fase de lances, conforme definido no subitem 4, deverão encaminhar a declaração de que trata este subitem em envelope separado da documentação e proposta, para que se promovam as devidas verificações quanto ao citado documento. A não apresentação da declaração em questão, acarretará o impedimento da empresa de participar do certame.

6.4 – Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas, ocasião em que será procedida à verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento, desclassificando-se as incompatíveis.

6.5 – No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem aos requisitos do item anterior, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores àquela, poderão fazer novos lances verbais, de valores distintos e decrescentes, até que as empresas licitantes manifestem desinteresse em apresentar novos lances e se proclame o vencedor. Dos lances ofertados não caberá retratação.

6.6 – Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.7 – A oferta de lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente dos preços.

6.8 – É vedada a oferta de lance verbal com vista ao empate.

6.9 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pela empresa para efeito de ordenação das propostas.



6.10 – Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no item 6.5, o Pregoeiro, atendendo ao que estabelece o art. 4º, inciso IX da Lei nº 10.520/02, adotará os seguintes critério:

6.10.1 – Quando houver somente um preço válido proposto, o Pregoeiro convocará as duas melhores propostas subseqüentes, completando o número de três, para que seus autores possam apresentar lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, quaisquer sejam os preços inicialmente ofertados.

6.10.2 – Quando houver dois preços válidos propostos, o Pregoeiro convocará somente uma proposta subsequente, visando completar o número de três, para que seus autores possam apresentar lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, quaisquer sejam os preços inicialmente ofertados.

6.10.3 – Caso não haja representante credenciado, dentre as empresas convocadas para completar o número de três, na forma dos subitens 6.10.1 e 6.10.2, serão considerados os preços ofertados pelas empresas do envelope de proposta, para efeito de classificação final, não havendo qualquer hipótese de nova convocação dos licitantes remanescentes para oferta de lances verbais.

6.10.4 – Somente será efetivada a competição, relativamente a oferta de lances verbais, com as empresas devidamente credenciadas, aptas para tal fim.

6.10.5 – No caso de não haver ofertas de lances verbais com preços iguais ou próximos do valor médio estimado, em poder do Pregoeiro, este poderá declarar o item suspenso, retornando ao mesmo ao final e persistindo a situação, declarar o mesmo deserto por falta de preços que atenda a estimativa constante do processo.

6.11 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagadas pelo Pregoeiro, as empresas licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.12 – Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, será considerada vencedora a empresa licitante que oferecer a proposta de menor preço por item.

6.13 – Sendo aceitável o preço ofertado, o Pregoeiro procederá à abertura do envelope contendo os documentos de “HABILITAÇÃO” da empresa que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento as condições de habilitação fixadas no item 7 deste Edital.

6.14 – Serão inabilitadas as empresas licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no item 7 deste Edital.

6.15 – No caso de inabilitação da proponente que tiver apresentado a melhor oferta, serão analisados os documentos habilitatórios da licitante com a proposta classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que uma licitante atenda às condições fixadas neste Edital.

6.16 – Verificando o atendimento das exigências fixadas no Edital, à empresa licitante será declarada vencedora, e após a homologação seus preços serão registrados no Sistema de Registro de Preços da Prefeitura Municipal de Luziânia, cujo resumo será publicado no *Diário Oficial da União, Diário*



Oficial do Estado, Diário da Manhã ou popular, site do TCM – Tribunal de Contas dos Municípios, e no seguinte endereço eletrônico: www.luziania.go.gov.br para ciência dos interessados e efeitos legais.

6.17 – Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, devendo ser assinada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e por todas as empresas licitantes presentes.

7 – DA HABILITAÇÃO:

7.1 - Os Documentos de Habilitação deverão ser rubricados em todas as suas folhas, numeradas na seqüência do edital e assinadas pelo representante legal da licitante;

7.1.1 - Sob pena de inabilitação e conseqüente eliminação automática desta Licitação, a licitante deverá incluir no envelope nº 2, com o título “**DOCUMENTAÇÃO**”, os seguintes documentos em original, por qualquer processo de cópia autenticada, nos termos do subitem 4.4 do edital:

7.1.2 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.1.2.1 – Comprovação de inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;

7.1.2.2 – Comprovante de inscrição no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, em se tratando de sociedades civis;

7.1.2.3 – Ato constitutivo, estatuto social, contrato social e posteriores alterações contratuais ou sua consolidação, devidamente registradas na Junta Comercial e, no caso de sociedade por ações, estatuto social, acompanhado da ata de eleição de sua atual administração, registrados e publicados;

7.1.2.3.1 - Cédula de identidade dos diretores e/ou Sócio;

7.1.2.4 – Cópia da ata da assembléia geral ou da reunião do Conselho de Administração atinente a eleição ou mandato dos atuais administradores, que deverá evidenciar o devido registro na Junta Comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei 6.404/76 e suas alterações, no caso de sociedades anônimas;

7.1.2.5 – Documentos que indiquem os atuais responsáveis pela sua administração, salvo se já constarem no contrato social em vigor, no caso das demais sociedades;

7.1.2.6 – Cópia do decreto de autorização para que se estabeleçam no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas estrangeiras.

7.2 – REGULARIDADE FISCAL

7.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica no Ministério da Fazenda (CNPJ/MF), relativo ao domicílio ou sede da empresa-licitante;



7.2.2 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

7.2.3 – **Certidão Negativa de Débitos – CND** ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa relativa à Seguridade Social (INSS), devidamente comprovadas documentalmente pela licitante;

7.2.4 – Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, expedida pela Caixa Econômica Federal – CEF;

7.2.5 – Prova de Regularidade para com as fazendas: Federal, Estadual e Municipal da seguinte forma:

7.2.5.1 – Fazenda Municipal: **Certidão de Regularidade do Município** sede ou do domicílio da licitante;

7.2.5.2 – Fazenda Estadual: **Certidão Negativa de Débitos**, acompanhada da Certidão da Dívida Ativa;

7.2.5.3 – Fazenda Federal: **Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais**, expedida pela Receita Federal.

7.2.5.4 – Tem os mesmos efeitos constantes nos subitens 7.2.1; 7.2.2 e 7.2.3 a certidão de que conste a existência de créditos não vencidos, em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora, ou cuja exigibilidade esteja suspensa.

7.2.6 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhista CNDT – Conforme Lei Federal 12.440/11.

7.3.7 – A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, somente será exigida no caso de virem a ser adjudicatárias deste certame, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar n. 123/2006.

7.3.7.1 – As microempresas e empresas de pequeno porte deverão, no entanto, apresentar os documentos elencados nos subitens 7.2.2, 7.2.3, 7.2.4 e 7.2.5 deste edital, mesmo que apresentem alguma restrição.

7.3.7.1.1 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à(s) microempresa(s) ou empresa(s) de pequeno porte adjudicatário(s) deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis contados do momento em que for(em) declarada(s) vencedora(s), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.3.7.1.2 – As microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na situação relatada no subitem anterior, que não tenham conseguido regularizar até o término do prazo de 05 (cinco) dias úteis deverão as mesmas fazer pedido de prorrogação de prazo ao pregoeiro por igual período.



7.3.8 – A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 7.2.7.1.1 implicará decadência de direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 18 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, para retirar o empenho, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

7.3.9 - *Para as certidões que não mencionarem o prazo de validade, fica convencionado pela Comissão que o prazo será de 60 (sessenta) dias, contados da data de expedição do respectivo documento.*

7.4 – HABILITAÇÃO TÉCNICA:

7.4.1 – ***Declaração de que recebeu os documentos***, de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação.

7.4.2 – ***Comprovação através de no mínimo de 01 (um) atestado técnico***, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu de maneira satisfatória os produtos semelhantes aos que formam o objeto deste Edital.

7.4.2.1 - *O atestado deverá conter no mínimo os seguintes requisitos:*

7.4.2.2 - *Razão social e dado de identificação da instituição emitente em papel timbrado;*

7.4.2.3 - *Período de execução;*

7.4.2.4 - *Local e data de emissão;*

7.4.2.5 - *Nome, cargo e assinatura do responsável pelas informações;*

7.4.2.6 - *Telefone, Email, para contato.*

7.5 – HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.5.1 - ***Balanco Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social (2020)***, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedado sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

7.5.1.1 - As empresas recém – criadas (ano 2022) ficarão dispensadas de apresentarem o balanço patrimonial e demonstrações contábeis, exigindo-se, pois, para efeito comprobatório, Registro Comercial, no caso de empresa individual, e Estatuto Social ou Contrato Social, no caso de sociedades;

7.5.1.2 – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte poderão ser isentados da apresentação exigido no item 7.5.1 do edital.

7.5.2 – Apresentar certidão negativa de **FALÊNCIA E CONCORDATA** expedida pelos cartórios de registro de falências e concordatas distribuidor da sede da proponente, com prazo de validade expresso ou ter sido emitida há menos de 90 (noventa) dias da data designada para a realização do certame.



7.6 – DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES:

7.6.1 – Declaração firmada pela licitante, nos termos do modelo que integra o anexo deste edital, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor dezesesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 e de acordo com o inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93.

7.7 – DECLARAÇÃO RELATIVA A FATOS IMPEDITIVOS:

7.7.1 – Declaração firmada pela licitante, nos termos do modelo que integra o anexo, expressando a ausência de fatos impeditivos para a sua contratação.

7.8 – NÃO SERÁ ADMITIDA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS:

- 7.8.1 – Declaradas inidôneas por ato da Administração Pública;
- 7.8.2 – Que estejam cumprindo pena de suspensão do direito de licitar e de contratar com a União e/ou com a Prefeitura Municipal de Luziânia;
- 7.8.3 – Em consórcio ou grupo de empresas;
- 7.8.4 – Cujas atividades empresariais não abranjam o objeto desta licitação.

7.9 - PREPARAÇÃO E FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E DAS PROPOSTAS

7.9.1 - As Propostas de Preços deverão ser apresentadas em 1 (uma) via de igual teor e para o mesmo efeito, encadernados, com todas as folhas rubricadas e numeradas, datilografadas ou digitadas em linguagem clara e objetiva, sem erros, rasuras ou entrelinhas, em envelopes fechados, denominados **ENVELOPE Nº 1**, e endereçados ao Pregoeiro, indicando clara e visivelmente o nome do licitante, endereço, fone para contato, e-mail, o número do envelope, a titulação do seu conteúdo (PROPOSTA DE PREÇOS), o número do Edital, o objeto da licitação e o número do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ, identificação do Proponente e com os seguintes dizeres:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZIÂNIA
EQUIPE DE PREGÃO PRESENCIAL
ENVELOPE 1 – PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL ARP Nº 056/2022
DATA: 29 DE SETEMBRO DE 2022**

**LOCAL: DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE
LUZIÂNIA-GO.
HORA: 14 H 00 MIM**

7.9.2 - A Documentação de Habilitação deverá ser apresentada em 1 (uma) única via, original ou cópia autenticada, encadernados, com todas as folhas rubricadas e numeradas na ordem do edital, em um único envelope, fechado, denominado **ENVELOPE Nº 2**. Deverá ser endereçado ao Pregoeiro, indicando clara e visivelmente o nome do licitante, endereço, fone para contato, e-mail, o número do envelope, a titulação do seu conteúdo (DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO), o número do



Edital, o objeto da licitação a que o licitante concorre e o número do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ, identificação do Proponente e com os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZIÂNIA
EQUIPE DE PREGÃO PRESENCIAL
ENVELOPE 2 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL ARP Nº 056/2022
DATA: 29 DE SETEMBRO DE 2022
LOCAL: DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE
LUZIÂNIA-GO.
HORA: 14 H 00 MIM

7.9.3 - Os Licitantes deverão apresentar os documentos estritamente necessários, em original, por qualquer processo de cópia autenticada ou publicação em órgão da imprensa oficial, perfeitamente legíveis evitando duplicidade e a inclusão de documentos supérfluos ou dispensáveis.

7.9.4 - Termos de Encerramento;

7.9.5 - Para cada volume apresentado (Proposta e Documentação), o licitante deverá apresentar um termo de encerramento declarando, obrigatoriamente, o nº de folhas que o compõem.

7.9.6 - Visando a agilidade dos trabalhos licitatórios sugerimos que o(s) licitante(s) que pretender(em) autenticação de documentos via comissão permanente de licitação, em até 02 (dois) dias, anteriores ao previsto para início da sessão de abertura deste certame.

8- DO PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO:

8.1 Em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública de lances, qualquer pessoa poderá solicitar a impugnação do ato convocatório do certame, sendo que o mesmo deverá ser protocolado no setor de protocolo da Prefeitura de Luziânia – GO.

8.2 - O interessado deverá apresentar instrumento de impugnação dirigido ao Pregoeiro, a ser protocolizado junto ao **Serviço de Protocolo, contra recibo, na sede da Prefeitura de Luziânia, das 08h00 às 11h30 e das 13h00 às 17h00min, observado o prazo previsto no subitem 8.1 deste ato convocatório, fundamentando o alegado e, se for o caso, juntar as provas que se fizerem necessárias;**

- a) Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados;
- b) Os pedidos de impugnações e esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados pelo Pregoeiro no portal da Prefeitura de Luziânia por meio do endereço <http://www.luziania.go.gov.br>
- c) As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a esse Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes;
- d) Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.



8.2 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

8.2.1 – Qualquer licitante poderá manifestar-se, motivadamente, a intenção de recorrer, no final da sessão após a verificação da documentação da licitante declarada vencedora. Será concedido o prazo de mais 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso. Ficam as demais licitantes, desde então, intimadas a apresentarem contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

8.2.2 - A falta de manifestação motivada da licitante, no prazo descrito no item anterior, importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor; O pregoeiro negará admissibilidade ao recurso quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido.

8.2.3 - A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a licitante pretenda que sejam revistos pelo Pregoeiro;

8.2.3.1 - Manifestada a intenção de recorrer, a licitante deverá formalizá-la, apresentando suas razões dentro dos prazos estabelecidos, sem a qual não será julgada;

8.2.4 - O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo;

8.2.5 - A decisão do Pregoeiro sobre o recurso deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente responsável pela Licitação, quando mantida a sua decisão;

8.2.6 - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

8.2.7 - Os recursos deverão ser interpostos exclusivamente por escrito, protocolados no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Luziânia - GO e endereçados ao Pregoeiro;

8.2.7.1 - Não serão conhecidos os recursos interpostos enviados por fax ou e-mail;

8.2.8 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Sala da Equipe de Pregão;

8.2.9 - No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata específica e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

9- DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

9.1 - A Adjudicação do objeto do presente certame será executada pelo Pregoeiro sempre que não houver recursos, havendo recurso após o julgamento dos mesmos, caso existam, a adjudicação será feita pela Autoridade Superior.



9.2 - A Homologação da licitação será de responsabilidade da Autoridade Competente, sendo realizada após a adjudicação e parecer da Procuradoria do Município do objeto as licitantes vencedoras.

10 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

10.1 - Homologado o resultado da licitação, será celebrada a ata de Registro de Preços, que firmará o compromisso para a eventual e futura contratação entre as partes;

10.2 – A licitante que, convocada dentro do prazo estabelecido no edital, não assinar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal sujeitara as seguintes penalidades:

10.2.1 - Multa penalidade de 2% (dois por cento) sobre o valor total de sua proposta;

10.2.2 - Multa moratória de 1% (um por cento) sobre o valor global estimado da proposta, para cada dia de atraso, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

10.2.3 - Suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com o MUNICÍPIO pelo prazo de 02 (dois) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, sem prejuízo das multas previstas no Edital e Ata de Registro de Preços.

10.3 – Em caso de atraso na entrega do objeto desta licitação, poderá ser aplicada à Contratada multa moratória de valor equivalente a até 1% (um por cento) sobre o valor total das gêneros alimentícios, por dia útil excedente.

10.4 – Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data intimação será então acrescido os juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

11 – DO PRAZO, VALIDADE DA ATA E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO:

11.1 – A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser efetuada de forma parcelada de acordo com a solicitação do Gestor da Ata, conforme especificado no Termo de Referência em anexo;

11.2 – O fornecimento será parcelado de acordo com a necessidade, mediante o pedido da Secretaria solicitante, conforme especificado no Termo de Referência expedido pelo Setor de Compras da Prefeitura.

11.3 – É de responsabilidade da empresa contratada todo e qualquer prejuízo causado a Prefeitura Municipal de Luziânia -GO ou a terceiros por um de seus funcionários, representante ou preposto, no fornecimento dos gêneros alimentícios.



11.4 – Fica a empresa vencedora, quando assim couber, ciente da obrigatoriedade de apresentação da Declaração de Opção pelo Simples conforme modelo anexo do edital, obedecendo ao disposto na Instrução Normativa SRF n. 306 de 12/3/3. A declaração deverá ser emitida em duas vias, assinadas pelo representante legal da empresa, a ser apresentada no ato da emissão dos gêneros alimentícios, juntamente com a nota fiscal, esclarecendo esta Prefeitura que a não apresentação do documento em questão, ocasionará o desconto no pagamento devido a empresa do valor referente ao encargo previsto na Lei n. 9430/96.

11.5 – Fica a empresa licitante vencedora obrigada a trocar às suas expensas os gêneros alimentícios que vierem a apresentar problemas, sendo que o ato de recebimento não importará a sua aceitação.

11.6 – Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer os gêneros alimentícios a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste Edital, em seus anexos e também na proposta de preços apresentada, prevalecendo no caso de divergência às especificações e condições do Edital.

11.7 – Para assinar a Ata de Registro de Preços será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

11.8 – Caso o vencedor da licitação não fizer a comprovação referida no item anterior, quando injustificadamente, e recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços, permitirá a convocação de outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das multas previstas em Edital e demais combinações legais.

11.9 – A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses contados a partir da sua assinatura.

11.10 – A empresa que tenha seu preço registrado obrigará-se a cumprir as condições dispostas na Ata de Registro de Preços, aplicando-o ao quantitativo solicitado pela Administração da Prefeitura Municipal de Luziânia-GO.

12 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

12.1 – O fornecedor terá seu registro de preços cancelado quando:

12.1.1 – descumprir as condições da ata de registro de preços;

12.1.2 – recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

12.1.3 – não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

12.1.4 – for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública;



12.1.5 – for impedido de licitar e contratar com a Administração.

13 - DOS CONTRATATOS DECORRENTES DO REGISTRO:

13.1 – As eventuais despesas decorrentes da ata de registro de preços serão formalizadas através de contrato e/ou ordem de compras, cuja respectiva minuta constitui anexo do presente ato convocatório;

13.2 – O(s) interessado(s) serão convocados, através de e-mail e ou telefone ou outro meio equivalente; valendo o comprovante do fax-simile ou comprovante de leitura do e-mail como prova do recebimento.

13.2.1 – O(s) interessado(s) terá o prazo de até 05 (cinco) dias a partir da convocação, para assinatura do contrato de fornecimento na Prefeitura do Município de Luziânia - GO, caso seja frustrado o envio nos termos do item 13.2.

13.2.2 - Em caso de atraso injustificado no fornecimento dos gêneros alimentícios, sujeitar-se-á a licitante vencedora à multa de mora de 1% ao mês de juros, sobre o valor da Nota de Empenho, ou conforme o caso, sobre o valor correspondente aos itens em atraso;

13.2.3 - A multa a que alude o item anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmente o empenho e aplique outras sanções previstas na Lei nº. 8.666/93.

13.2.4 - Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações fixadas neste Pregão Presencial/Registro de Preço, em relação ao objeto licitado, a Administração assegurará a ampla defesa e o contraditório aplicando as seguintes sanções:

13.2.5 - Advertência por escrito, no caso de pequenas irregularidades;

13.2.6 - Multa de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor do empenho (contrato), no caso da licitante vencedora não cumprir rigorosamente as exigências contratuais ou deixar de receber a Nota de Empenho, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei e reconhecido pela Autoridade Competente;

13.2.7 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

13.2.8 - Não fornecimento de Declaração de Idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

14 - DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE REGISTRADO:

14.1 – Compete aos licitantes registrados envidar todo o empenho e a dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados, e ainda a:



14.1.1. – Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo Máximo de até 05 (cinco) dias úteis após a convocação, sob pena da Prefeitura Municipal de Luziânia – GO, declarar a empresa inidônea para contratar com a Administração Pública;

14.1.2. – Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, do Edital e da Ata de Registro de Preços;

14.1.3. – Fazer a entrega dos gêneros alimentícios no prazo máximo determinado no Termo de Referência – Anexo I, deste Edital;

14.1.4. – Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste Edital e seus Anexos, em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes da aquisição dos gêneros alimentícios;

14.1.5. – Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Prefeitura ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

14.1.6. – Não efetuar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade para outros, sejam, representantes, concessionárias ou técnicos;

14.1.7. – Manter-se durante toda a execução do objeto da presente licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e seus Anexos;

14.1.8. – Informar à Prefeitura a ocorrência de fatos que possam interferir direta ou indiretamente na regularidade dos gêneros alimentícios.

15 - DAS OBRIGAÇÕES DO GESTOR:

15.1 – Compete ao gestor do Contrato:

15.1.1 – A prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços;

15.1.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços;

15.1.3 – Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos;

15.1.4 – Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

15.1.5 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;

15.1.6 – Proporcionar, todas as facilidades indispensáveis à boa execução na entrega dos gêneros alimentícios;



16 – DO REAJUSTE DOS PREÇOS:

16.1 – Durante a vigência da Ata, os preços registrados permanecerão fixos e irremovíveis.

16.1.1 – Os preços somente poderão ser alterados, por acordo entre as partes, no caso de ocorrência, devidamente demonstrada, da situação prevista em lei, bem como no caso de o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, ocasião em que o fornecedor do bem ou prestador do serviço será convocado visando a negociação de preços e sua adequação ao mercado.

17 – DO VALOR ESTIMADO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

17.1 - O valor total estimado para eventuais aquisições e de R\$ 955.159,00 (Novecentos e Cinquenta e Cinco Mil, Cento e Cinquenta e Nove Reais), conforme pesquisas de preços realizadas pelo setor solicitante, e tem previsão e adequação com a vigente Lei Orçamentária para o exercício de 2022 e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentária 2022 e Plano Plurianual, conforme declaração do Departamento de Contabilidade.

17.2 – As eventuais despesas provenientes deste Registro de Preços correrão por conta da Dotação Orçamentária n°:

Dotação Orçamentária	Discriminação
2022.0901.08.243.0119.2820	PROGRAMA PRIMEIRA INFÂNCIA NO SUAS
Dotação Compactada	Natureza da Despesa
2022.0977 – FONTE (129)	3390.30 – MATERIAL DE CONSUMO
Dotação Orçamentária	Discriminação
2022.0901.08.243.0123.2767	MANUT.DA CASA DE PASSAGEM
Dotação Compactada	Natureza da Despesa
2022.0986 – FONTE (100)	3390.30 – MATERIAL DE CONSUMO
Dotação Orçamentária	Discriminação
2022.0901.08.244.0090.2429	PROM.E.PARTIC.DE.FEST.EVEN.E. COMEMORAÇÕES
Dotação Compactada	Natureza da Despesa
2022.0996 - FONTE (100)	3390.30 – MATERIAL DE CONSUMO
Dotação Orçamentária	Discriminação
2022.0901.08.243.0123.2767	MANUT.DA CASA DE PASSAGEM
Dotação Compactada	Natureza da Despesa
2022.1016 – FONTE (100)	3390.30 – MATERIAL DE CONSUMO
Dotação Orçamentária	Discriminação
2022.0901.08.244.0117.2697	MANUTENCAO DO PROGRAMA BOLSA FAMILIA
Dotação Compactada	Natureza da Despesa
2022.1052 - FONTE (129)	3390.30 – MATERIAL DE CONSUMO
Dotação Orçamentária	Discriminação
2022.0901.08.244.0117.2721	MANUT. DO PAIF/CRAS
Dotação Compactada	Natureza da Despesa



2022.1061 – FONTE (129)

3390.30 – MATERIAL DE CONSUMO

Dotação Orçamentária	Discriminação
2022.0901.08.244.0117.2721	MANUT. DO PAIF/CRAS
Dotação Compactada	Natureza da Despesa
2022.1077 – FONTE (100)	3390.39 – OUTROS.SERV.TERC.PES.JURIDICA
Dotação Orçamentária	Discriminação
2022.0901.08.244.0116.2528	MANUT.DAS.ATIV.DA SEC.MUN.DE.SOC.E TRABALHO
Dotação Compactada	Natureza da Despesa
2022.1006 – FONTE (100)	3390.30 – MATERIAL DE CONSUMO

SUB-NATUREZA

DISCRIMINAÇÃO

07

GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

17.3 - Os valores a serem ofertados deverão estar de acordo com os valores constantes do Termo de Referência.

17.4 – Os valores e quantitativos correspondentes ao estimado do certame são de inteira responsabilidade do Gestor da Pasta e Responsável pelo Termo de Referência/Memorial Descritivo/Especificações Técnicas, não podendo esta Comissão ser penalizadas por ato praticado na Fase Interna da Licitação conforme Acórdão 1.784/2018 – TCE/PR PLENO e declaração apresentada junto ao PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735.

18 – DA FORMA DE PAGAMENTO:

18.1 - O pagamento será efetuado à licitante vencedora até o 30º (trigésimo) dia após a entrega dos gêneros alimentícios objeto licitado, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo Setor Competente, mediante liberação pelo CONTROLE INTERNO.

18.2 - Não será efetuado qualquer pagamento a contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

18.3 - No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o proponente do edital por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

19 – DO GESTOR DA ATA:

19.1 – Fica nomeado o Sr. **JANE ANA RORIZ DE SOUZA SILVA**, portador do CPF nº 791.153.731-34 - **telefone de contato nº (61) 9 9152 - 4266** , para a função de **Fiscal** da Ata de



Registro de Preços e acompanhar a execução do objeto registrado e prestar as informações cabíveis, conforme Termo de Referência e portaria, em anexo ao processo administrativo.

20 – DO FORNECIMENTO DE INFORMAÇÕES:

20.1 – A Equipe de Pregão prestará todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados nesta licitação, desde que por escrito e para garantir a validade das informações, estando disponível para atendimento em dias úteis das 09:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 hras, na Equipe de Pregão Presencial da Prefeitura Municipal de Luziânia-GO, situada na Praça Nirson Carneiro Lobo nº 34 – Centro – Luziânia-GO, pelo telefone (61) 3906-3524/3906-3652 ou pelo e-mail cpl.luziania@gmail.com e demais informações sobre o **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA** será esclarecidos pela Setor solicitante da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho das 09:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00, ou pelo telefone (61) 9 9152 - 4266 (Servidora Jane).

21 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

21.1 – A Prefeitura Municipal de Luziânia –GO, poderá revogar ou anular esta licitação, no todo ou em parte, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93 e Lei 10.520/02.

21.2 - Os documentos acima referenciados deverão conter o mesmo número de CNPJ, os quais deverão corresponder ao CNPJ constante da proposta da licitante;

21.3 – O Pregoeiro dirimirá as dúvidas que suscite a presente licitação, desde que argüidas por escrito, até 02 (dois) dias úteis contados da data fixada para abertura dos envelopes.

21.4 – Para dirimir controvérsias decorrentes deste certame o Foro competente é o da Comarca de Luziânia -GO, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.

21.5 - O resultado da presente licitação e quaisquer decisões tomadas pelo Pregoeiro e pela Equipe de Pregão, serão afixados no quadro de aviso do órgão promotor da licitação e no site de prefeitura www.luziania.go.gov.br;

21.6 - Os casos omissos ou pendentes no presente certame serão solucionados pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio;

21.7 - Os Termos desta Minuta do Edital e demais normas pertinentes, cuja minuta e seus anexos, deverão ser submetidos a exame prévio e aprovação da Procuradoria Jurídica do Município;

21.8 - As eventuais medidas judiciais decorrentes deste edital e seus anexos e da interpretação de seus correspondentes termos e condições, deverão ser propostas no Foro da Comarca de Luziânia - GO, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja;

21.9 - A adjudicação e a homologação do resultado desta licitação não implicam direito à contratação, salvo em igualdade de condições, também não obriga a Administração a adquirir a totalidade dos objetos licitados.

21.10 – **Os documentos mencionados poderão ser apresentados em cópias autenticadas por cartório competente ou cópias autenticadas até o 2º dia útil, ou seja, até o dia 27/09/2022 (inclusive), das 09h00min as 11h00min e das 14h00min as 16h00min, antecedendo a data da abertura da licitação, junto a Equipe de Pregão, acompanhadas dos respectivos originais, conforme disposto no artigo 32, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.**

22 - INTEGRAM ESTE EDITAL OS SEGUINTE ANEXOS:



Anexo I – Termo de Referência;
Anexo I - Apêndice I – Descrição do Objeto;
Anexo I - Apêndice II – Endereço das Unidades Para Entrega
Anexo I – Apêndice III – Planilha Estimativa de Custos;
Anexo II – Modelo de Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação;
Anexo III – Modelo de Declaração de cumprimento do Art. 7º da CFB;
Anexo IV – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo de Habilitação;
Anexo V - Modelo de Declaração da Micro empresa ou Empresa de Pequeno Porte;
Anexo VI – Carta de Credenciamento;
Anexo VII – Modelo de Propostas de Preços;
Anexo VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços;
Anexo IX – Minuta do Contrato;
Anexo X – Comprovante de retirada de Edital.

Luziânia-GO, aos 16 dias do mês de Setembro de 2022.

MICHELE AGUIAR DE CASTRO MEIRELES
Gestora do Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS
Portaria n° 003/2022

EDIOMAN ANTONIO GOMES DOS SANTOS
Pregoeiro



PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP N° 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1- O presente Termo de Referência tem por objeto a futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios - Panificados e Quitandas (pão de sal, pão doce variado, roscas diversas), tortas doces e salgadas, frios (queijo mussarela fatiado, apresuntado fatiado, mortadela fatiada) e leite para o uso da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho e suas unidades sociais, programas e projetos vinculados à mesma.

2 – JUSTIFICATIVA

2.1- O pedido ora justifica em razão de atender a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios panificados (pão de sal, pão doce variado, roscas diversas) tortas doces, salgadas, frios (queijo fatiado, apresuntado fatiado, mortadela fatiada) e leite para o uso nas atividades em grupos, nas festividades e homenagens realizadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho e seus Programas Sociais: Centros de Referência de Assistência Social - CRAS, Equipes Volantes, Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS, Equipe de Abordagem Social, Medidas Socioeducativas, Polos dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos - SCFV, equipes do Programa Bolsa Família, Casa de Passagem, Centro Especializado de Atendimento à Mulher, Conselho Municipal de Assistência Social, Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, Conselhos Tutelares, Programa Primeira Infância no Suas e realização de Eventos e Comemorações relacionados à esta Secretaria e as unidades acima citadas, sendo imprescindíveis as aquisições dos referidos produtos para continuidade das atividades desenvolvidas por esta municipalidade.

2.2 As aquisições dos produtos ora licitado, têm como objetivo prover atividades que visam ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária promovendo melhoria na qualidade de vida das famílias, de acordo com a Tipificação dos Serviços Socioassistenciais. Dentre as atividades desenvolvidas estão: realização de eventos, datas comemorativas, aberturas e encerramentos de cursos, festividades, homenagens, realização de palestras, atividades com grupos temáticos e com as famílias acompanhadas pelas unidades, capacitações, simpósios, conferências entre outros.

2.3 Ressaltamos ainda que a adoção pelo de sistema de Registro de Preço, justifica-se nas hipóteses previstas nos incisos I, II, e IV do art. 3º do Decreto Municipal nº 104 de 2014, pois os bens serão adquiridos ao longo de 12 (doze) meses, conforme demanda da Secretara Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho.

2.4 As quantidades previstas no presente Termo de Referência são estimativas máximas, para o período da assinatura da ata, e a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e



Trabalho reserva-se ao direito de adquirir em cada item, quantitativo que julgar necessário, podendo ser parcial, integral ou abster-se de adquirir algum item especificado. Além disso, com a utilização do Registro de Preço será racionalizado o espaço para armazenagem dos produtos.

2.5 Apresentamos o presente Termo de Referência com a finalidade de definir de forma técnica e adequada, os procedimentos necessários para viabilizar a contratação em tela.

3 – DO CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DA PROPOSTA

3.1 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo as especificações mínimas contida neste Termo de Referência e na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

3.2. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho, reserva-se ao direito de rejeitar os produtos cuja qualidade esteja em desacordo com as especificações deste Termo de Referência ou não seja aprovado no teste de cozimento e degustação.

3.3. O Critério de julgamento das propostas será pelo MENOR PREÇO por item.

3.4. As propostas deverão ter validade mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar do dia do certame.

4 – DAS CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES

4.1 Entregar gêneros alimentícios panificados e quitandas (pão de sal, pão doce variado, roscas diversas), tortas doces, salgadas, frios (queijo mussarela fatiado, apresuntado fatiado, mortadela fatiada) e leite de primeira qualidade, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Termo de Referência.

4.2 Os gêneros alimentícios entregues deverão apresentar uma boa qualidade, com a mesma especificação cotada nas propostas de preços e qualidade apresentada; produtos em desacordo ou de qualidade inferior não serão aceitos, podendo a licitante vencedora incorrer nas sanções previstas na Lei de Licitações e no Edital do certame.

4.3 Todos os produtos deverão ser entregues em perfeito estado de conservação. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho providenciará a inspeção dos produtos entregues, quando verificará a marca e as condições de atendimento às especificações deste Termo de Referência e de uso.

4.4 Todos os critérios para aquisição serão observados no ato da entrega e se não estiverem de acordo os produtos serão devolvidos e solicitado reposição imediata para os mesmos;

4.5 Será solicitada AMOSTRA dos itens do licitante classificado em primeiro lugar, durante a fase de aceitação, nas condições constantes no Termo de Referência.

4.6 A licitante vencedora terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas úteis para apresentar 01 (uma) amostra de cada produto antes da fase de homologação, a fim de que se proceda a análise quanto à marca, data de qualidade, rendimento e especificações apresentadas no Termo de Referência e as que não cumprirem com as normas do Termo de Referência serão rejeitadas e a licitante desclassificada.

4.7 As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho – SMDST situada à Rua Coronel Antônio Carneiro nº 338, Centro Luziânia/GO, de segunda a sexta feira, de 8h às 11h e de 13h às 17h.



4.8 Após a homologação da licitação e início das entregas às unidades, os itens que não corresponderem às amostras ou que forem de marca/qualidade/peso inferior serão devolvidas e deverão ser substituídas imediatamente para não prejudicar o andamento das atividades programadas pelas unidades.

4.9 Não havendo a devida substituição das mercadorias, serão aplicadas as penalidades legais cabíveis.

4.10 Todos os itens constantes deste termo de referência deverão ser entregues em embalagens apropriadas, devidamente fechadas, ausentes de fatores que possam comprometer o seu uso ou a sua qualidade; prontos para o seu consumo imediato.

4.11 A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho rejeitará produtos cuja marca/qualidade/peso não seja aprovada em análise, não esteja de acordo com a amostra entregue, não tenha sido produzido no dia, apresente aspectos de mofo, bolor, cheiro característico de “azedo”, não estejam próprios para o consumo, e para o caso que alimentos que exijam data de validade se esta não estiver dentro do prazo correto, ou que não estejam de acordo com as especificações do Termo de Referência.

5 – PRAZO, HORÁRIO E LOCAL DE ENTREGAS

5.1 A empresa vencedora deverá realizar a entrega dos produtos diariamente, no período matutino, vespertino e noturno no caso da Casa de Passagem ou da realização de algum evento que por ventura aconteça fora dos horários previstos para entregas.

5.2 As entregas serão realizadas inclusive aos sábados, domingos e feriados, nos locais pré-definidos, e ainda em locais e horários a definir no caso de realizações de eventos fora das Unidades de atendimento, dentro do Município, conforme solicitação da Requisitante (SMDST), nas quantidades solicitadas e sem ônus para a Prefeitura Municipal de Luziânia, sem deterioração ou qualquer outro fator que possa comprometer seu uso ou sua qualidade.

5.3 Os horários para as entregas serão sempre a partir da 6h da manhã para que não haja atraso nas atividades realizadas pelas unidades.

5.4 Em situações distintas a empresa vencedora deverá efetuar a entrega do objeto ora licitado, até duas ou três vezes ao dia, horários diferentes e quantidades solicitadas, em uma mesma Unidade, conforme planilha de local e horário de entregas especificadas posteriormente no Anexo I – Apêndice I que fará parte integrante deste termo.

6 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 – As despesas correrão por conta da dotação orçamentária constante no orçamento de 2022 e com rubrica a ser fornecido pela Divisão de Execução Orçamentária do Município.

7 – DO PREÇO

7.1 O preço unitário de cada item registrado será o constante da proposta realinhada ao valor final obtido na disputa de lances, se houver, ou valor da proposta reajustada da empresa vencedora.

7.2 O preço unitário de cada item engloba todas as despesas relativas ao objeto, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, salários, remunerações, despesas fiscais, financeiras, frete, transporte e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto deste certame.



7.3 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou materiais registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições da legislação vigente.

7.4 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Órgão Gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

7.5 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.6 A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

7.7 Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o Fornecedor, mediante requerimento devidamente fundamentado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

- 1) Liberar o Fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;
- 2) Convocar os Fornecedores do Cadastro de Reserva para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 3) Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação, parcial ou integral, da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8 – DO VALOR ESTIMADO

8.1 O valor estimado para contratação será de acordo com a pesquisa de preço a ser realizada pela CONTRATANTE e especificada posteriormente no **Anexo I – Apêndice III - Planilha de Parâmetro de Preços** que fará parte integrante deste termo.

8.2 Os valores serão fixos e irredutíveis.

9 – DA FISCALIZAÇÃO

9.1 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pela CONTRATANTE, por intermédio de um ou mais servidor especialmente designado.

9.2. Cabe ao fiscal do contrato fiscalizar, acompanhar e verificar sua perfeita execução, em todas as fases, até o recebimento do objeto, competindo-lhe, primordialmente, sob pena de responsabilidade:

- a) Documentar e anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) Transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos, cronogramas de execução e especificações do Termo de Referência, quando for o caso;
- c) Dar imediata ciência aos seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- d) Adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;



- e) Promover, com a presença da CONTRATADA, a verificação dos fornecimentos já efetuados, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- f) Esclarecer prontamente as dúvidas do contratado, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- g) Fiscalizar a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- h) Aplicar multa, suspender o pagamento, caso a CONTRATADA desobedeça a quaisquer das Cláusulas estabelecidas no Edital;
- i) Expedir, por escrito, as comunicações dirigidas à CONTRATADA.
- j) O fiscal competente fará a verificação da Nota Fiscal/Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - 1) O prazo de validade;
 - 2) A data da emissão;
 - 3) Os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 4) O período de prestação dos serviços;
 - 5) O valor a pagar;
 - 6) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.

9.4 Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

9.5 O fiscal do contrato poderá, se necessário, sustar ou recusar qualquer recebimento de produtos que estejam em desacordo com o Termo de Referência.

9.6 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de qualquer de seus funcionários, prepostos ou representantes.

10 – DA NOTA FISCAL

10.1 As Notas Fiscais deverão ser emitidas em nome do Fundo Municipal de Assistência Social, CNPJ nº 17.257.474/0001-16 Luziânia/Go – CEO nº 72800-200, telefone para contato (61) 3622-1148, sem rasuras, letra legível, com discriminação exata daquilo que foi entregue, com “carimbo” da conta para depósito e com indicação do local onde o produto foi direcionado;

10.2 As dúvidas quanto à emissão das Notas Fiscais serão esclarecidas pelo Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho, no telefone (61) 3622-1148

10.3 Na Nota Fiscal deverá constar uma observação, onde será citado: o número da licitação, do contrato, do empenho e da autorização de compra.

11 – DA FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos mediante a apresentação da Nota Fiscal/ Fatura contendo a descrição dos produtos, e o valor total, nota de serviços atestada e comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se houver, e dos encargos sociais.

12 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



12.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

12.1.2 Inexecução parcial ou total do contrato;

12.1.3 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

12.1. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

12.2 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.3 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

12.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.5 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. 12.2.

12.9 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

1) Advertência;

2) Multa;

3) Impedimento de licitar e contratar;

4) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.9 As sanções previstas nos itens 12.1 a 12.9, poderão ser aplicadas individual ou em conjunto com as demais.

12.10 Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa será garantido à contratada direito ao contraditório e a ampla defesa.

12.11A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração Pública Municipal ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

13 – DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA

13.1 – Ofertar gêneros alimentícios panificados, frios e leite de primeira qualidade.

13.2 – Efetuar a entrega parcelada e/ou imediata dos itens licitados de acordo com a planilha de entregas constante deste termo no Anexo II – Apêndice I, iniciando a data de entrega em no máximo 05 (cinco) dias úteis a partir do recebimento da ordem de compra expedida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho.

13.3 – A empresa vencedora além das demais responsabilidades previstas neste instrumento convocatório e seus anexos, obrigar-se a organizar de forma técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência o exposto nesta licitação.

13.4 – Comunicar à unidade requisitante, de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes deste termo.

13.5 Reparar, corrigir, remover, as suas expensas no todo ou em parte o (s) produto (s) em que se verificarem danos em decorrência do transporte, da conservação ou da produção bem como providenciar a substituição dos mesmos assim que notificados.

13.6 Por se tratar de alimentos perecíveis, a substituição deve ser feita de imediato.

13.7 Todas as despesas diretas, indiretas, benefícios, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da aquisição, tributos, sem qualquer



exceção, que incidirem sobre a presente aquisição, encargos sociais, fiscais e o que mais de direito, correrão por conta exclusiva da vencedora, e deverão ser pagos nas épocas devidas, não havendo, em hipótese alguma falar-se em solidária ou subsidiária do Município.

13.8 Despesas com frete e descarregamento correrão por conta e risco da empresa vencedora.

13.9 A mercadoria deverá ser transportada em veículo apropriado em cumprimento às leis vigentes.

13.10 Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produtos que não atendam as especificações contidas no Termo de Referência.

14 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

14.1 – Efetuar o pagamento à(s) empresa(s) vencedora(s) no prazo estipulado pelo edital.

14.2 – Inspeccionar os produtos quando da entrega, podendo recusá-lo(s) ou solicitar sua(s) substituição(ões), e ainda, se reserva ao direito de revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja conveniência administrativa e por razões de interesse público.

14.3 Rejeitar, no todo ou em parte, os itens que a(s) empresa(s) vencedora(s) entregar(em) fora das especificações solicitadas.

15 – DO CONTRATO

15.1 O contrato que vier a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de assinatura, podendo ser prorrogado de acordo com a Legislação vigente.

15.2 A licitante vencedora deverá apresentar quaisquer documentações que possam ser exigidas pela Divisão de Contratos visando à sua boa execução.

15.3 A licitante vencedora terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação, para assinar o termo de contrato, sob pena de decair do direito de entregar o objeto deste TR, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

16 – DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

16.1 O procedimento que vier a ser verificado deverá se submeter plenamente às disposições da Lei Federal 8.666/93, Lei Federal 10.520/02 e alterações posteriores, bem como da Lei Complementar 123/06, quando possível.

Luziânia-Go, 12 de julho de 2022.

Michele Aguiar de Castro Meireles
Gestora do Fundo Municipal de
Assistência Social – FMAS
Portaria nº 003/2022



ANEXO I
APÊNDICE I
DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Produto		Unidade	Quantidade
01	Bolo	Bolo tipo caseiro, sabor cenoura com cobertura de chocolate. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	600 kg
02	Bolo	Bolo tipo caseiro, sabor coco. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	600 kg
03	Bolo	Bolo tipo caseiro, sabor chocolate com cobertura. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou	Kg	600 kg



		<p>azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente O produto não pode ser entregue congelado.</p>		
04	Bolo	<p>Bolo tipo caseiro, sabor formigueiro. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente O produto não pode ser entregue congelado.</p>	Kg	600 kg
05	Bolo	<p>Bolo tipo caseiro, sabor mandioca. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a</p>	Kg	600 kg



		integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente O produto não pode ser entregue congelado.		
06	Bolo	Bolo tipo caseiro, sabor milho. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	600 kg
07	Biscoito de queijo	Biscoito de queijo. Fabricação diária, produzido com produtos de primeira linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente. Será rejeitado o biscoito queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	3.000 kg



08	Chipa de queijo	Chipa de queijo. Fabricação diária, produzidas com produtos de primeira qualidade, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. As massas de chipa deverão ser modeladas uniformemente. Será rejeitada a chipa que estiver queimada ou mal assada, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	1.000 kg
09	Pão de sal 50g	Pão de Sal. Fabricação diária, produzidos com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Estar acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães deverão ser modelados uniformemente com peso aproximado de 50 gramas cada unidade de pão, com tempo de fermentação de 12 horas. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	9.000 kg
10	Pão doce tipo careca	Pão doce do tipo: Pão Careca ou Pão para Hot-Dog. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O	Kg	800 kg



		pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar, manteiga ou gordura. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.		
11	Pão de forma	Pão de forma. Massa leve, produzida com ingredientes de 1ª linha: fatiado. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: Pacote de 500 g. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	300 kg
12	Pão de batata	Pão doce do tipo pão de batata. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar, manteiga ou gordura. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Kg 200 kg	
13	Pão de Queijo	Pão de queijo. Fabricação diária, produzido com produtos de primeira linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente,	Kg	3.000 kg



		atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente. Será rejeitado o pão de queijo que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.		
14	Rosca Doce	Rosca doce tipo Trançada com coco. Fabricação diária, produzida com produtos de primeira qualidade, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionada em bandejas descartáveis de isopor e cobertas por plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso mínimo de 42 gramas e peso de máximo de 50 gramas, conforme. As rosca deverão ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	1600 kg
15	Rosca Doce	Rosca doce tipo palito. Fabricação diária, produzida com produtos de primeira qualidade, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionada em bandejas descartáveis de isopor e cobertas por plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso mínimo de 42 gramas e peso de máximo de 50 gramas, conforme. As rosca congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o	Kg	1600 kg



		produto que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.		
16	Salgado frito para coquetel tipo Coxinha de Frango	Salgado frito para coquetel tipo Coxinha de Frango, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelados uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou cru, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Cento	100 centos
17	Salgado frito para coquetel tipo Quibe	Salgado frito para coquetel tipo Quibe, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelados uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou cru, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Cento	100 centos
18	Salgado frito	Salgado frito para coquetel tipo Risole de Milho, produzido com produtos de 1ª linha textura com	Cento	100 centos



	para coquetel tipo Risole de Milho	aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.		
19	Salgado frito para coquetel tipo Pastel de Carne Moída	Salgado frito para coquetel tipo Pastel de Carne Moída, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Cento	100 centos
20	Salgado Frito para coquetel tipo Pastel de Queijo	Salgado frito para coquetel tipo Pastel de Queijo, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser	Cento	100 centos



		modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.		
21	Salgado assado para coquetel tipo Empada de Frango	Salgado assado para coquetel tipo Empada de Frango, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelados uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Cento	200 centos
22	Salgado assado para coquetel tipo Enroladinho de Queijo e Presunto	Salgado assado para coquetel tipo Enroladinho de Queijo e Presunto, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelados uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Cento	100 centos
23	Sanduíc	Sanduíche natural de frango com recheio frango	Kg	100 kg



	he Natural	desfiado, alface, tomate, cenoura ralada, creme de leite, maionese e pão de forma, sem borda. Fabricado no dia da entrega, produzido com produtos de 1ª linha, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalados em plástico filme limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.		
24	Torta Salgada de Frango	Torta Salgada de Frango, com recheio de frango desfiado, milho verde, azeitona, cebola, óregano, tomate em pedaços pequenos, queijo, pimenta do reino, pimenta de cheiro. Fabricado no dia da solicitação, produzida com produtos de 1ª linha, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em tabuleiros grandes com capacidade para 50 pedaços e cobertos com plástico filme, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	200 kg
25	Torta Salgada de Carne Moída	Torta Salgada de Carne Moída, com recheio de carne moída, milho verde, azeitona, cebola, óregano, tomate em pedaços pequenos, queijo, pimenta do reino, pimenta de cheiro. Fabricado no dia da solicitação, produzida com produtos de 1ª linha textura com	Kg	150 kg



		aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em tabuleiros grandes com capacidade para 50 pedaços e cobertos com plástico filme, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.		
26	Torta Salgada de Queijo e Presunto	Torta Salgada de Queijo e Presunto, com recheio de queijo e presunto, azeitona, cebola, óregano, tomate em pedaços pequenos, pimenta do reino, pimenta de cheiro. Fabricado no dia da solicitação, produzida com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em tabuleiros grandes com capacidade para 50 pedaços e cobertos com plástico filme, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.	Kg	150 kg
27	Mortadela	Mortadela Fatiada: Composição: Carne suína, carne bovina, toucinho, carne mecanicamente separada de ave, amido, proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso),	Kg	500 kg



		<p>cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo. Será rejeitado o produto que estiver com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.</p>		
28	Apresentado	<p>Apresentado cozido e fatiado. A base de pernil de suínos (carnes cruas e gorduras). adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado. Os ingredientes obrigatórios são: carne de pernil de suíno, sal, nitrito e ou nitrato de sódio e ou potássio em forma de salmora.; textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.</p>	Kg	600 kg
29	Queijo Mussarela	<p>Queijo tipo Mussarela fatiado. Produzido com os seguintes ingredientes: Leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, sal, de 1ª linha, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas</p>	Kg	600 kg



		<p>características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo. Será rejeitado o produto que estiver com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.</p>		
30	Torta Doce	<p>Torta doce tipo bolo de aniversário com recheio e cobertura, com a seguinte composição: Torta doce com recheios variados: abacaxi com leite ninho, ninho com morango, floresta negra, chocolate, doce de leite, maracujá e sonho de valsa. Deverão ser preparadas no mesmo dia da entrega com produtos de 1ª linha, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais., acondicionadas em embalagens especiais; hermeticamente fechadas resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.</p>	Kg	500 kg
31	Leite Pausterizado	<p>Leite pasteurizado tipo C padronizado - fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro. Será rejeitado o produto que estiver com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como embalagem rasgada, aberta, desbotada, suja ou que apresente algum dano relacionado a forma de de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado.</p>	Litro	23.100 litros



		O produto não pode ser entregue congelado.		
--	--	--	--	--

Luziânia-Go, 12 de julho de 2022

Michele Aguiar de Castro Meireles
Gestora do Fundo Municipal de
Assistência Social – FMAS/Portaria nº 003/2022



ANEXO I – APÊNDICE II – ENDEREÇO DAS UNIDADES PARA ENTREGA

Unidades Luziânia Centro			
UNIDADE	ENDEREÇO DAS UNIDADES	Dias para Entregas	Horários para Entregas
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho Programa Criança Feliz	Rua Coronel Antônio Carneiro nº 338, Centro.	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia ou horário específico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Bolsa Família	Rua Benjamim Roriz, Quadra 20, Lote 06, Setor Aeroporto.	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia específico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Centro de Referência Especializado de Assistência Social CREAS	Rua Santana quadra 78 lote 14 - Setor Fumal	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia ou horário específico	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Conselho Municipal de Assistência Social Conselho Munic. Dos Dir. Da Criança e do Adolescente	Avenida Inácio Neto quadra 71 lote 10 loja B - Centro.	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia específico	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Conselho Tutelar	Rua Benjamim Roriz nº 327 – Bairro Diogo Machado de Araújo	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia específico	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Centro de Referência de Assistência Social CRAS - Vila Esperança	Rua São Pedro quadra 10 lote 0 Área Especial Vila Esperança	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia específico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h



Centro de Referência de Assistência Social CRAS - Parque Estrela Dalva II	Avenida Kisleu Dias Maciel quadra 147 lote 01 - Parque Estrela Dalva II	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia específico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Cras Volante	Endereço a ser informado no ato do pedido, as entregas serão feitas nos locais dos atendimentos, na zonas urbana e rural	Dias e horários a serem informados no ato do pedido, as entregas serão feitas nos locais dos atendimentos, na zonas urbana e rural	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Casa de Passagem	Rua 08 quadra 22 lotes 03 a 08 - Setor Leste	Diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia específico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h Noite: Entre 19h e 23h
Centro Especializado de Atendimento a Mulher CEAM	Rua João Bráz nº 191 - Centro	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia específico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos do Idoso Centro - SCFVI	Rua José de Melo nº 199, Centro.	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia específico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Medidas Sócioeducativas	Avenida Paranoá quadra 51 lote 02 Setor Viegas	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia específico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Unidades Jardim Ingá			



Bolsa Família Jardim Ingá	Rua Benjamim Roriz, quadra 06, Lote 20 Setor Aeroporto	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia especifico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Centro de Referência de Assistência Social CRAS Jardim Ingá		Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia especifico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Centro de Referência Especializado de Assistência Social CREAS	Rua Alzira Albuquerque Pimentel quadra 63/69 Praça São Paulo - Jardim Ingá	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia especifico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Centro de Referência de Assistência Social CRAS Jardim Marília	Avenida Brasília, quadra 01 lote 25 Jardim Marília	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia especifico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos de Crianças e Adolescentes Jardim Ingá - SCFVCA	Rua Epaminondas Roriz quadra 17 lote 42 - Jardim Ingá	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia especifico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h
Conselho Tutelar Jardim Ingá	Rua Castro Moura quadra 25 lote 05 Jardim Ingá	Segunda a Sexta feira, ou sempre que for solicitado, de acordo com a necessidade das atividades, sem dia especifico.	Manhã: Entre 7h e 11h Tarde: Entre 13h e 17h

Luziânia-Go, 12 de julho de 2022

**Michele Aguiar de Castro Meireles
Gestora do Fundo Municipal de
Assistência Social – FMAS/Portaria nº 003/2022**



ANEXO I
APÊNDICE III
PLANILHA ESTIMATIVA DE CUSTOS

PARÂMETRO DE PREÇOS

Item	Produto		Unidade	Quant	Média	Valor Final
1	Bolo	Bolo tipo caseiro, sabor cenoura com cobertura de chocolate. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido,	Kg	600 kg	R\$ 28,10	R\$ 16.860,00



		com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.				
2	Bolo	Bolo tipo caseiro, sabor coco. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com	Kg	600 kg	R\$ 25,23	R\$ 15.138,00



		plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente O produto não pode ser entregue congelado.				
3	Bolo	Bolo tipo caseiro, sabor chocolate com cobertura. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e	Kg	600 kg	R\$ 28,10	R\$ 16.860,00



		<p>odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>			
--	--	--	--	--	--



4	Bolo	Bolo tipo caseiro, sabor formigueiro. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de	Kg	600 kg	R\$ 25,56	R\$ 15.336,00
---	------	--	----	--------	-----------	---------------



		forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente O produto não pode ser entregue congelado.				
5	Bolo	Bolo tipo caseiro, sabor mandioca. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o	Kg	600 kg	R\$ 24,90	R\$ 14.940,00



		<p>momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
6	Bolo	<p>Bolo tipo caseiro, sabor milho. Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características</p>	Kg	600 kg	R\$ 24,90	R\$ 14.940,00



		<p>naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
7	Biscoito de queijo	<p>Biscoito de queijo. Fabricação diária, produzido com produtos de primeira linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas</p>	Kg	3.000 kg	R\$ 28,56	R\$ 85.680,00



		<p>esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente. Será rejeitado o biscoito queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>			
--	--	--	--	--	--



8	Chipa de queijo	Chipa de queijo. Fabricação diária, produzidas com produtos de primeira qualidade, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. As massas de chipa deverão ser modeladas uniformemente. Será rejeitada a chipa que estiver queimada ou mal assada, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto	Kg	1.000 kg	R\$ 29,23	R\$ 29.230,00
---	-----------------	---	----	----------	-----------	---------------



		para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.				
9	Pão de sal 50g	Pão de Sal. Fabricação diária, produzidos com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Estar acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães deverão ser modelados uniformemente com	Kg	9.000 kg	R\$ 19,43	R\$ 174.870,00



		<p>peso aproximado de 50 gramas cada unidade de pão, com tempo de fermentação de 12 horas. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
10	Pão doce tipo careca	<p>Pão doce do tipo: Pão Careca ou Pão para Hot-Dog. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho</p>	Kg	800 kg	R\$ 23,93	R\$ 19.144,00



		<p>padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar, manteiga ou gordura. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
11	Pão de forma	<p>Pão de forma. Massa leve, produzida com ingredientes de 1ª linha: fatiado. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de</p>	Kg	300 kg	R\$ 24,90	R\$ 7.470,00



		<p>embalagem, peso líquido. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: Pacote de 500 g. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
12	Pão de batata	<p>Pão doce do tipo pão de batata. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é</p>	Kg	200 kg	R\$ 28,26	R\$ 5.652,00



		o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar, manteiga ou gordura. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.				
13	Pão de Queijo	Pão de queijo. Fabricação diária, produzido com produtos de primeira linha, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade	Kg	3.000 kg	R\$ 28,56	R\$ 85.680,00



		do produto até o momento do consumo. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente. Será rejeitado o pão de queijo que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.				
14	Rosca Doce	Rosca doce tipo Trançada com coco. Fabricação diária, produzida com produtos de primeira qualidade, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de	Kg	1600 kg	R\$ 26,26	R\$ 42.016,00



		<p>substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionada em bandejas descartáveis de isopor e cobertas por plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso mínimo de 42 gramas e peso de máximo de 50 gramas, conforme. As roscas deverão ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>			
--	--	--	--	--	--



15	Rosca Doce	Rosca doce tipo palito. Fabricação diária, produzida com produtos de primeira qualidade, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionada em bandejas descartáveis de isopor e cobertas por plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso mínimo de 42 gramas e peso de máximo de 50 gramas, conforme. As roscas congeladas deverão ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado	Kg	1600 kg	R\$ 25,93	R\$ 41.488,00
----	------------	--	----	---------	-----------	---------------



		ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.				
16	Salgado frito para coquetel tipo Coxinha de Frango	Salgado frito para coquetel tipo Coxinha de Frango, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do	Cento	100 centos	R\$ 66,33	R\$ 6.633,00



		<p>produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
17	Salgado frito para coquetel tipo Quibe	Salgado frito para coquetel tipo Quibe, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto	Cento	100 centos	R\$ 66,33	R\$ 6.633,00



		<p>que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.</p> <p>Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
18	Salgado frito para coquetel tipo Risole de	Salgado frito para coquetel tipo Risole de Milho, produzido com produtos de 1ª linha textura com	Cento	100 centos	R\$ 66,33	R\$ 6.633,00



Milho	<p>aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.</p> <p>Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado</p>				
-------	---	--	--	--	--



		observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.				
19	Salgado frito para coquetel tipo Pastel de Carne Moída	Salgado frito para coquetel tipo Pastel de Carne Moída, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado	Cento	100 centos	R\$ 66,33	R\$ 6.633,00



		ou crú, amanhecido, com aspecto "babento" ou cheiro de "azedo", bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.				
20	Salgado Frito para coquetel tipo Pastel de Queijo	Salgado frito para coquetel tipo Pastel de Queijo, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e	Cento	100 centos	R\$ 66,33	R\$ 6.633,00



		<p>que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto "babento" ou cheiro de "azedo", bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
21	Salgado assado para coquetel tipo Empada de Frango	Salgado assado para coquetel tipo Empada de Frango, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de	Cento	200 centos	R\$ 66,33	R\$ 13.266,00



		<p>substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.</p> <p>Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
22	Salgado assado para	Salgado assado para coquetel tipo Enroladinho de	Cento	100 centos	R\$ 66,33	R\$ 6.633,00



coquetel tipo Enroladin ho de Queijo e Presunto	<p>Queijo e Presunto, produzido com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.</p> <p>Acondicionados em caixas descartáveis de isopor, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os salgados deverão ser modelos ser modeladas uniformemente. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O</p>				
--	--	--	--	--	--



		transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.				
23	Sanduích e Natural	Sanduíche natural de frango com recheio frango desfiado, alface, tomate, cenoura ralada, creme de leite, maionese e pão de forma, sem borda. Fabricado no dia da entrega, produzido com produtos de 1ª linha, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalados em plástico filme	Kg	100 kg	R\$ 57,56	R\$ 5.756,00



		<p>limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
24	Torta Salgada de Frango	<p>Torta Salgada de Frango, com recheio de frango desfiado, milho verde, azeitona, cebola, óregano, tomate em pedaços pequenos, queijo, pimenta do reino, pimenta de cheiro. Fabricado no dia da solicitação, produzida com produtos de 1ª linha, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas</p>	Kg	200 kg	R\$ 53,23	R\$ 10.646,00



	<p>esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.</p> <p>Acondicionados em tabuleiros grandes com capacidade para 50 pedaços e cobertos com plástico filme, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser</p>				
--	---	--	--	--	--



		entregue congelado.				
25	Torta Salgada de Carne Moída	<p>Torta Salgada de Carne Moída, com recheio de carne moída, milho verde, azeitona, cebola, óregano, tomate em pedaços pequenos, queijo, pimenta do reino, pimenta de cheiro. Fabricado no dia da solicitação, produzida com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.</p> <p>Acondicionados em tabuleiros grandes com capacidade para 50 pedaços e cobertos com plástico filme, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será</p>	Kg	150 kg	R\$ 53,23	R\$ 7.984,50



		rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.				
26	Torta Salgada de Queijo e Presunto	Torta Salgada de Queijo e Presunto, com recheio de queijo e presunto, azeitona, cebola, óregano, tomate em pedaços pequenos, pimenta do reino, pimenta de cheiro. Fabricado no dia da solicitação, produzida com produtos de 1ª linha textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias	Kg	150 kg	R\$ 53,23	R\$ 7.984,50



		<p>estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.</p> <p>Acondicionados em tabuleiros grandes com capacidade para 50 pedaços e cobertos com plástico filme, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
27	Mortadela	Mortadela Fatiada: Composição: Carne suína, carne bovina, toucinho, carne mecanicamente	Kg	500 kg	R\$ 23,30	R\$ 11.650,00



		<p>separada de ave, amido, proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo. Será rejeitado o produto</p>			
--	--	--	--	--	--



		que estiver com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.				
28	Apresentado	Apresentado cozido e fatiado. A base de pernil de suínos (carnes cruas e gorduras). adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado. Os ingredientes obrigatórios são: carne de pernil de suíno, sal, nitrito e ou nitrato de sódio e ou potássio em forma de salmora.; textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de	Kg	600 kg	R\$ 33,23	R\$ 19.938,00



		<p>sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
29	Queijo Mussarela	Queijo tipo Mussarela fatiado. Produzido com os seguintes ingredientes: Leite paturizado, fermento lácteo, coalho, sal, de	Kg	600 kg	R\$ 69,46	R\$ 41.676,00



		<p>1ª linha, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo. Será rejeitado o produto que estiver com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o</p>				
--	--	---	--	--	--	--



		produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.				
30	Torta Doce	Torta doce tipo bolo de aniversário com recheio e cobertura, com a seguinte composição: Torta doce com recheios variados: abacaxi com leite ninho, ninho com morango, floresta negra, chocolate, doce de leite, maracujá e sonho de valsa. Deverão ser preparadas no mesmo dia da entrega com produtos de 1ª linha, textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais., acondicionadas em embalagens especiais; hermeticamente	Kg	500 kg	R\$ 54,56	R\$ 27.280,00



		<p>fechadas resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será rejeitado o produto que estiver queimado ou crú, amanhecido, com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”, bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
31	Leite Pausterizado	<p>Leite pasteurizado tipo C padronizado - fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro. Será rejeitado o produto que estiver com aspecto “babento” ou cheiro de “azedo”,</p>	Litro	23.100 litros	R\$ 7,96	R\$ 183.876,00



		<p>bem como embalagem rasgada, aberta, desbotada, suja ou que apresente algum dano relacionado a forma de de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. O produto não pode ser entregue congelado.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

Luziânia-Go, 25 de julho de 2022

Michele Aguiar de Castro Meireles
Gestora do Fundo Municipal de
Assistência Social – FMAS/Portaria nº 003/2022



PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP N° 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa _____ devidamente cadastrada sob o CNPJ de n°. _____ com _____ sede _____ a Rua: _____ Bairro: _____ Cidade _____ UF: _____, vem por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira da Identidade n° _____, órgão expedidor _____, inscrito no CPF sob o n° _____, em atenção ao art. 4º, inciso VII, da Lei 10.520/02, **DECLARA** que **CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** exigidos no Edital da licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N° ___/2022**, instaurado pela Prefeitura Municipal de Luziânia-GO.

Ressalva: desejo usufruir da prerrogativa do art. 43, 47 e 48 da Lei complementar 147/2014.

_____, _____ de _____ de _____.
(local) (dia) (mês) (ano)

(assinatura do representante legal)
(nome do representante legal da empresa proponente)
Carimbo do CNPJ

Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).

Obs: Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes, no momento do Credenciamento.



PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP N° 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A empresa _____ devidamente cadastrada sob o CNPJ de n° _____ com sede na Rua: _____, Bairro: _____, Cidade: _____, UF: _____, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade n° _____, órgão expedidor _____, inscrito no CPF sob o n° _____, em atenção ao art. 4º, inciso VII, da Lei 10.520/02, **DECLARA**, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei n° 8.666/93, acrescido pela Lei n° 9.854 de 27 de outubro de 1999, que não emprega **MENOR DE DEZOITO ANOS** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

_____, ____ de _____ de _____.
(local) (dia) (mês) (ano)

(assinatura do representante legal)
(nome do representante legal da empresa proponente)
Carimbo do CNPJ

Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s) e juntado ao envelope de Habilitação.



PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP N° 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

A empresa _____ devidamente cadastrada sob o CNPJ de n° _____ com sede na Rua: _____, Bairro: _____, Cidade: _____, UF: _____, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade n° _____, órgão expedidor _____, inscrito no CPF sob o n° _____, em atenção ao art. 4º, inciso VII, da Lei 10.520/02, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que até a presente data **INEXISTEM FATOS IMPEDITIVOS** à sua habilitação, em atendimento a participação da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de _____, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS n° 0__/2022**, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrência de fato impeditivo posterior.

_____, _____ de _____ de _____.
(local) (dia) (mês) (ano)

(assinatura do representante legal)
(nome do representante legal da empresa proponente)
Carimbo do CNPJ

Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s) e juntado ao envelope de Habilitação.



PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP N° 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____ devidamente cadastrada sob o CNPJ de n° _____ com sede na Rua: _____, Bairro: _____, Cidade: _____, UF: _____, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade n° _____, órgão expedidor _____, inscrito no CPF sob o n° _____, em atenção ao art. 4º, inciso VII, da Lei 10.520/02, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que é inscrita como _____ (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME **OU** EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no art. 3º da Lei Complementar 123/2006, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo no presente certame.

_____, _____ de _____ de _____.
(local) (dia) (mês) (ano)

(assinatura do representante legal)
(nome do representante legal da empresa proponente)
Carimbo do CNPJ

Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).

Obs: Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes, no momento do Credenciamento.



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP Nº 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO VI

CREDENCIAMENTO

A empresa _____ devidamente cadastrada sob o CNPJ de nº _____ com sede na Rua: _____, Bairro: _____, Cidade: _____, UF: _____, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade nº _____, órgão expedidor _____, inscrito no CPF sob o nº _____ credenciar o (a) Sr.(a) _____ portador da Carteira de Identidade nº _____, órgão expedidor _____, inscrito no CPF _____, para participar da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de _____, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS n. ___/2022**, com sistema de julgamento menor preço por item, cujo objeto é o Registro de Preços de _____. O representante legal da empresa abaixo assinada **DECLARA** também que o credenciado tem plenos poderes para pronunciar em nome da empresa no referido **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS**, bem como formular lances verbais, interpor ou desistir de recursos, em fim, praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive assinar o contrato oriundo desta licitação.

_____, _____ de _____ de _____.
(local) (dia) (mês) (ano)

(assinatura do representante legal)
(nome do representante legal da empresa proponente)
Carimbo do CNPJ

Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).

Obs: Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes, no momento do Credenciamento.



PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP N° 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO VII

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone:

Banco, Agência e n° conta bancária para pagamento:

Representante:

Cargo:

Carteira de identidade e n° CPF:

A Prefeitura Municipal de Luziânia-GO

PREGÃO PRESENCIAL ARP 056/2022 – REGISTRO DE PREÇOS

Prezados Senhores,

Apresentamos e submetermos a apreciação de Vossas Senhorias nossa proposta de preços para *Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios panificados e quitandas (pão de sal, pão doce variados, roscas diversas, tortas doce e salgada, frios, queijos, apresuntado, mortadela e Leite) para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho, conforme especificado no Termo de Referência - Anexo I – DESCRIÇÃO DO OBJETO*, conforme os itens abaixo:

Item	Quant.	Unid.	Marca	Especificação do Item	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
1.						
Valor total da Proposta						

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____
(_____)

1. Condições Gerais

1.1 – A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.



1.2 – A presente proposta terá validade de 90 (NOVENTA) dias, a partir da data de abertura do pregão.

1.3 - Os valores dos Itens e total da proposta, de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece o art. 43, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (R\$).

1.4 - Nos preços acima propostos estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, taxa de administração, previsão de lucro, seguro, frete e outros necessários ao cumprimento integral dos objetos da aquisição.

1.5 - Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a Entregar os gêneros alimentícios no prazo e condições estipuladas no Termo de Referência deste Edital.

1.6 - Nome do Banco, o código da agência e o número da conta-corrente da empresa, para efeito de pagamento.

_____, ____ de _____ de _____.
(local) (dia) (mês) (ano)

(assinatura do representante legal)
(nome do representante legal da empresa proponente)
Carimbo do CNPJ

OBS: FAVOR VERIFICAR AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL.

APRESENTAR PROPOSTA EM MEIO ELETRONICO SEJA ELE EM PEN DRIVE E/OU CD, CONFORME MODELO ELETORNICO FORNECIDO PELA EQUIPE DE PREGÃO.



PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP N° 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO VIII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de 2022, a Prefeitura Municipal de Luziânia - GO, inscrita no CNPJ sob o n° _____, situada na _____ neste ato representada pelo Excelentíssimo _____ e de outro lado a empresa:.....CNPJ....., endereço....., neste ato representada pelo Senhor(a)....., portador da carteira de identidade n°e inscrito(a) no CPF sob o n°, resolvem instituir a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos do art. 15 da Lei Federal n° 8.666/93, da Lei n. 10.520/02; Decreto Federal n° 7.892; _____ com suas alterações, e as demais normas legais aplicáveis decorrente da licitação na modalidade Pregão Presencial para Registro de Preços n° ____/2022, para - _____, conforme especificado no **Termo de Referência - Anexo I - APÊNDICE I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, deste Edital, conforme processo administrativo de n. 2022036735, a qual constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, obedecendo as condições descritas no edital correspondente e seus anexos, que integram a presente ata, independente de transcrição, conforme segue:

1 – DO OBJETO

*Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios panificados e quitandas (pão de sal, pão doce variados, roscas diversas, tortas doce e salgada, frios, queijos, apesuntado, mortadela e Leite) para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho, conforme especificado no **Termo de Referência - Anexo I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, Edital do Pregão Presencial ARP n° 056/2022, e proposta da licitante vencedora, todos partes integrantes deste instrumento, como se nele transcritos estivessem.*

FORNECEDOR:

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone:

Banco, Agência e n° conta bancária para pagamento:

Representante:

Cargo:

Carteira de identidade e n° CPF:



Item	Qtde	Und.	Marca	Nome do Item	Especificação do Item	Preço Unitário	Preço Total

2 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura.

Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Prefeitura Municipal De Luziânia não será obrigada a firmar as aquisições que dele poderão advir, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência na entrega dos gêneros alimentícios em igualdade de condições.

3 – DO PRAZO DE ENTREGA

O prazo de entrega do objeto desta licitação será requisitado através do Srº _____, telefone: (61) _____ no Departamento de _____, mediante autorização de compras e deverá ser entregue em até 03 (três) dias em local designado na autorização do solicitante.

4 – DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

Comprovada a redução dos preços praticados no mercado, nas mesmas condições do registro, e definidos o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o proponente registrado será convocado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho para alteração, aditamento, do preço da Ata.

5 – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Em observação as recomendações do Tribunal de Contas da União, a autorização de adesão de outros órgãos e entidades a presente Ata de Registro de Preços, ocorrerá mediante as seguintes condições:

- Anuência formal do órgão gerenciador;
- Autorização de adesão somente ocorrerá até 100% dos itens registrados em Ata (§3º do art. 8º, do Decreto 3.931/2001);
- Os órgãos autorizados (“carona”) não poderão adequar o objeto pretendido à Ata, alterando especificações, características, periodicidade, frequência na execução, prazos de recebimento, quantitativos, métodos, etc...por mínimas que possam parecer, para sanar suas necessidades; e



d) Em caso de autorização de “Adesão”, o Órgão Gerenciador disponibilizará cópia do edital da Ata, e da proposta da licitante.

6 – DAS ATRIBUIÇÕES/OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

Caberá ao MUNICÍPIO a prática de todos os atos de controle e administração do SRP, e ainda:

- a) Realizar os procedimentos de assinatura da Ata e o encaminhamento de sua cópia aos demais órgãos participantes;
- b) Providenciar a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes do Processo;
- c) Conduzir os procedimentos relativos a eventuais atualizações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registros de Preços;
- d) Recusar qualquer item fora das especificações estabelecidas no Termo de Referência;
- e) Verificar a regularidade dos recolhimentos dos encargos sociais e trabalhista antes de cada pagamento;
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios entregues, pela licitante vencedora, fora das especificações do Termo de Referência;
- g) Efetuar o pagamento na forma e no prazo convencionados nesta Ata;
- h) Aplicar as sanções regulamentares e contratuais se necessário;
- i) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela licitante vencedora;
- j) Comunicar à licitante vencedora eventuais irregularidades observadas na execução dos itens para adoção das providências saneadoras.
- k) Fiscalizar a execução dos itens, podendo sustar, recusar, qualquer produto que não esteja de acordo com as condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

7 – DAS ATRIBUIÇÕES/OBRIGAÇÕES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS/ÓRGÃOS PARTICIPANTES

Caberá aos órgãos participantes indicar o gestor da ata, ao qual, além das atribuições previstas no art. 67 da Lei 8.666/93, compete:

- a) Promover consulta prévia, junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho, quando a necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos e valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- b) Assegurar-se, quando o uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho eventual desvantagem, quanto à sua utilização;
- c) Zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações assumidas, e também, em coordenação com o órgão gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas;
- d) Informar a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender as condições estabelecidas no Edital, firmadas na Ata



de Registro de Preços, as divergências relativas à entrega dos gêneros alimentícios e a recusa do mesmo, se for o caso, em receber a nota de empenho;

e) As Secretarias Municipais participantes do Registro de Preços deverão, quando da necessidade de contratação, recorrerem ao órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, para que este proceda à indicação do fornecedor e respectivos preços a serem praticados;

f) Proceder ao ato de recebimento dos gêneros alimentícios, podendo sustar, recusar, solicitar fazer ou desfazer qualquer execução que não esteja de acordo com as condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, bem como efetuar os pagamentos na forma e nos prazos estabelecidos.

8 – DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Constituem obrigações das empresas:

a) Dar cumprimento integral ao estabelecido no Termo de Referência, Edital do Pregão Presencial para registro de preços nº 056/2022 e à sua proposta e nesta Ata;

b) Cumprir as disposições constantes do Termo de Referência, bem como os prazos e as condições da aquisição;

c) Responder por todos os ônus referentes ao item, desde o transporte, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais e salários dos seus empregados;

d) Responder pelos danos de qualquer natureza que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou PREFEITURA MUNICIPAL, em razão de acidentes, ou de ação, ou de omissão dolosa ou culposa de seus empregados;

e) Indicar um preposto a quem a fiscalização se reportará de forma ágil, bem como organizar e coordenar os fornecimentos sob sua responsabilidade;

f) Prestar os esclarecimentos solicitados, bem como comunicar toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na aquisição do objeto;

g) Observar o cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

9 – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado, por meio de ordem bancária, para crédito em conta corrente da licitante vencedora, até o 30º (trigésimo) dia após a entrega dos gêneros alimentícios objeto licitado, mediante apresentação da nota fiscal/fatura discriminativa, devidamente atestada, acompanhada dos comprovantes impressos de regularidade com o INSS e FGTS.

10 – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A conformidade do objeto, a ser prestado deverá ser verificada conjuntamente com o documento da proponente que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no processo, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.

A presença da fiscalização não elide e nem diminui a responsabilidade da contratada.

11 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



Pela inexecução parcial ou total das condições previstas nesta Ata poderão ser aplicadas ao inadimplente as sanções de que tratam os arts. 86 a 88 da Lei n° 8.666/93, além da multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da negociação, respeitados os direitos do contraditório e da ampla defesa.

A aplicação das sanções previstas neste item não exclui a possibilidade de aplicação das outras sanções previstas em edital, inclusive responsabilização do fornecedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

12 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da aquisição objeto desta Ata, correrão a conta dos recursos consignados no Orçamento Geral do Município para o exercício de 2022, cujo programa de trabalho e elemento de despesa específico constará da respectiva nota de empenho.

13 – DO FORO

É competente o Foro da Comarca de Luziânia, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata de Registro de Preços.

E por estarem justas e compromissadas, as partes assinam a presente Ata em 03 (três) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das duas testemunhas abaixo:

Luziânia-GO, __ de _____ de 2022.

Gestor Municipal

Gestor da Ata de Registro de Preços

Empresa Registrada

Testemunhas:

Nome
CPF n°
RG n°

Nome
CPF n°
RG n°



PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP N° 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO IX

MINUTA DO CONTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE LUZIÂNIA E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO

CONTRATO N° _____/2022

Aos _____ dias do mês de _____ de 2022, de um lado o _____, com sede e foro em _____, localizada à _____, inscrita no C.N.P.J./MF sob o n° _____, neste ato representado Sr. _____ nomeado por meio de _____, portador da Carteira de Identidade n° _____, CPF n° _____, no uso da atribuição que lhe confere o _____, neste ato denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n° _____-____, estabelecida à _____-____, neste ato representada(o) por seu/sua _____, Sr^a/S^o. _____, portador(a) da carteira de identidade n° _____, expedida pela SSP/____, CPF n° _____, residente e a domiciliado a _____-____, doravante denominada **CONTRATADA**, em vista o constante e decidido no processo administrativo n° _____, resolvem celebrar o presente contrato, decorrente de licitação na modalidade de **REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022 REFERENTE AO PREGÃO PRESENCIAL N° 056/2022**, conforme descrito no Edital e seus Anexos, que se regerá pela Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, pela Lei n° 10.520, de 17 de julho de 2002, mediante as condições expressas nas cláusulas seguintes.

DO OBJETO

CLÁUSULA PRIMEIRA – O presente contrato tem por objeto a *eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios panificados e quitandas (pão de sal, pão doce variados, roscas diversas, tortas doce e salgada, frios, queijos, apresuntado, mortadela e Leite) para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho, conforme especificado no Termo de Referência - Anexo I – DESCRIÇÃO DO OBJETO, do Edital.*

DO PREÇO



CLÁUSULA SEGUNDA - O valor atribuído individualmente pela entrega dos gêneros alimentícios objeto da presente contratação será o seguinte:

FORNECEDOR:

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone:

Banco, Agência e nº conta bancária para pagamento:

Representante:

Cargo:

Carteira de identidade e nº CPF:

Item	Qtde	Und.	Marca	Nome do Item	Especificação do Item	Preço Unitário	Preço Total

DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA

CLÁUSULA TERCEIRA – Vincula-se a este Contrato o Edital de Pregão Presencial ARP nº 056/2022, seus Anexos e a proposta de Preço vencedora do certame.

DA VIGÊNCIA

CLÁUSULA QUARTA – O presente Contrato terá vigência de ate ____ de _____ de 2022, contatos a partir da data de sua assinatura.

DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

CLÁUSULA QUINTA - O acompanhamento da execução desse Contrato ficará a cargo do Gestor (_____ - Contratante), mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O servidor designado anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar a entrega dos gêneros alimentícios, de modo que sejam cumpridas integralmente as condições estabelecidas neste Contrato e do Termo de Referência;
- II. Comunicar eventuais falhas na entrega dos gêneros alimentícios, cabendo à **CONTRATADA** adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à **CONTRATADA** toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com a entrega dos gêneros alimentícios.
- IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.



PARÁGRAFO SEGUNDO - A fiscalização exercida pela **CONTRATANTE** não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da **CONTRATADA** pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

CLÁUSULA SEXTA - A **CONTRATANTE**, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- I. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido na Cláusula Nona deste Contrato;
- II. Promover o acompanhamento na entrega dos gêneros alimentícios, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;
- III. Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto deste instrumento de Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas, no Termo de Referência e seus Anexos do Edital Pregão Presencial e no presente Contrato;
- IV. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.
- V. Proceder consulta “ON LINE”, ou por forma equivalente, a fim de verificar a situação cadastral da **CONTRATADA** no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, devendo o resultado dessa consulta ser impresso, sob a forma de extrato, e juntado aos autos, com a instrução processual necessária.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

CLÁUSULA SÉTIMA - A **CONTRATADA**, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- I. manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato, informando à **CONTRATANTE** a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
- II. atender as demais condições descritas no Termo de Referência e seus Anexo do Edital de Pregão Presencial);
- III. responsabilizar-se pela entrega dos gêneros alimentícios, objeto deste Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar ou provocar à **CONTRATANTE** e a terceiros;
- IV. atender às solicitações dos gêneros alimentícios através do Gestor do Contrato;

DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

CLÁUSULA OITAVA – Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na forma estabelecida nos Anexos I e Termo de Referência do Edital, nas quantidades, qualidades e padrões cotados, em prazos diferenciados, conforme especificado abaixo. O início do prazo será contado a partir da assinatura do contrato,

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os gêneros alimentícios a serem entregues são de responsabilidade da contratada e deverão ser feitos conforme quantitativos nos endereços descritos no termo de referência.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A entrega dos gêneros alimentícios será comprovada por Nota Fiscal ou documento equivalente e, ainda, com o Termo de Recebimento, devidamente assinado com identificação, número de CPF ou Identidade, do destinatário/recebedor.



PARÁGRAFO TERCEIRO - Caso algum produto esteja em desacordo com as especificações técnicas, a empresa Contratada deverá refazer de acordo com o Termo de Referência, após notificação do Contratante durante a vigência do contrato, a partir daí sujeitando-se às penalidades cabíveis.

PARÁGRAFO QUARTO - As empresas licitantes não poderão utilizar os endereços disponibilizados para quaisquer outros propósitos que não seja para a entrega dos gêneros alimentícios constante neste Termo de Referência. Esses endereços não poderão ser comercializados, cedidos, trocados ou algo do gênero com nenhuma outra empresa, entidade, organização, pessoa, associação ou congêneres, sendo que a inobservância desse item acarretará as penalidades cabíveis.

DO PAGAMENTO

CLÁUSULA NONA – O pagamento será efetuado, pela Contratante, no prazo de até o 30º (trigésimo) dia após a entrega dos gêneros alimentícios com o atesto do setor responsável e uma vez que tenham sido cumpridos todos os critérios e condições estabelecidos no Termo de Referência e seus Encartes

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Para habilitar-se ao pagamento a Contratada deverá apresentar ao CONTRATANTE a 1ª via da Nota Fiscal de Vendas/Fatura juntamente com a comprovação de entrega dos gêneros alimentícios e Certidão Negativa do INSS e CRF do FGTS.

PARÁGRAFO SEGUNDO - No caso em que se verificar que o documento de cobrança apresentado encontra-se em desacordo com o estabelecido, a documentação será restituída para as correções cabíveis, mediante notificação, por escrito, contando-se novo prazo para pagamento a partir de sua reapresentação.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A CONTRATANTE pagará as faturas somente à CONTRATADA, vedada sua negociação com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária.

PARÁGRAFO QUARTO – O não pagamento nos prazos previstos nesta Cláusula acarretará multa à CONTRATANTE, em que os juros de mora a ser acrescido ao valor devido serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante a aplicação da fórmula a seguir:

EM = N x VP x I, onde:

EM = encargos moratórios

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento

VP = Valor da parcela em atraso

I = índice de atualização financeira, assim apurada:

I = (TX/100) / 365, sendo:

TX = Percentual da taxa anual do IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Ampliado, do IBGE.

DAS GARANTIAS

CLÁUSULA DÉCIMA – O contratado deverá oferecer garantia dos gêneros alimentícios de acordo com o termo de referência.

DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Atribui-se ao presente contrato o valor de **R\$** _____, (_____).

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Estão inclusas no valor acima todas as despesas necessárias, tais como: transporte, tributos, emolumentos, despesas indiretas, encargos sociais ou quaisquer outros gastos não especificados, necessários ao perfeito cumprimento das obrigações constantes neste contrato;

PARÁGRAFO SEGUNDO – O recurso orçamentário destinado a atender as despesas decorrentes da aquisição dos gêneros alimentícios corresponde ao **valor total estimado de R\$ (reais)**, e tem previsão e adequação com a vigente Lei Orçamentária para o exercício de 2022 e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentária 2022 e Plano Plurianual, conforme declaração do Departamento de Contabilidade.

Órgão:

➤ _____ – _____ – - *Elemento da Despesa - Ficha* – _____;

DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Contrato que se fizerem necessários, até o limite facultado pela regra do Parágrafo 1º, artigo 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, podendo a supressão exceder tal limite, desde que resultante de acordo entre os celebrantes, nos termos do Parágrafo 2º, Inciso II do mesmo artigo, conforme redação introduzida pela Lei nº 9.648/98.

12.1) **DA ALTERAÇÃO** – Qualquer modificação de forma, qualidade e quantidade (supressão ou acréscimo), poderá ser determinada pela Administração Pública ou por acordo das partes nos casos previstos no artigo 65, I e II, da Lei nº 8666/93, observando o limite estabelecido no parágrafo primeiro do referido dispositivo legal.

12.2) **DA PRORROGAÇÃO** – A vigência do contrato poderá ser prorrogada por acordo entre as partes, devendo, contudo, ser justificada e previamente autorizada pelo ordenador das despesas, conforme previsto no artigo 57 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

12.3) Toda alteração ou prorrogação deverá ser procedida por termo aditivo atendido ao disposto nos arts. 57 e 65 da Lei 8.666/93 de 21 de junho de 1993.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Pela inexecução total ou parcial deste instrumento de contrato, a **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

I - advertência escrita: quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à **CONTRATANTE**, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

II - multas:



- a) Caso haja alguma irregularidade relativa à qualidade física dos produtos a Administração definirá, a seu critério, o índice de gravidade e o cálculo da multa a ser atribuído a irregularidade encontrada.
- b) **0,03% (três centésimos por cento)** por dia sobre o valor dos produtos em atraso. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso o CONTRATANTE poderá decidir pela continuidade da aplicação da multa ou pela rescisão contratual, em razão da inexecução total.
- c) **0,06% (seis centésimos por cento)** por dia sobre o valor global do fato ocorrido, para ocorrências de atrasos em qualquer outro prazo previsto neste instrumento, não abrangido pelas demais alíneas.
- d) **5 % (cinco por cento)** por dia sobre o valor do item/grupo, pelo não cumprimento de quaisquer condições de garantia estabelecido no contrato.
- e) **10% (dez por cento)** sobre o valor do contrato, nas hipóteses de rescisão contratual por inexecução contratual com entrega superior a 50% (cinquenta por cento) do total do contrato.
- f) **20 % (vinte por cento)** sobre o valor do contrato, nas hipóteses de recusa na assinatura do contrato, rescisão contratual por inexecução do contrato - caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais -, entrega dos gêneros alimentícios inferior a 50% (cinquenta por cento) do contratado, atraso superior ao prazo limite de trinta dias, estabelecido na alínea "a".

III - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicafe, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O valor correspondente a qualquer multa aplicada à **CONTRATADA**, garantida a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa, poderá ser descontado de acordo com o parágrafo quarto desta Cláusula, ou descontada/executada do valor da garantia, ou ainda, a critério da **CONTRATANTE**, via recolhimento do valor ao **CONTRATANTE**, em até 10 (dez) dias após o recebimento da notificação, ficando a **CONTRATADA** obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da quitação da multa.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Decorrido o prazo de 10 (dez) dias para o recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias após a data da notificação, e, após este prazo, o débito será cobrado judicialmente.



PARÁGRAFO QUARTO – No caso de a **CONTRATADA** ser credora de valor suficiente, a **CONTRATANTE** poderá proceder ao desconto da multa devida na proporção do crédito.

PARÁGRAFO QUINTO - Se a multa aplicada for superior ao valor dos pagamentos eventualmente devidos, responderá a **CONTRATADA** pela sua diferença, podendo ser esta cobrada judicialmente.

PARÁGRAFO SEXTO – As sanções previstas nos incisos I, III e IV desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com as do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, nos termos do § 2º do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO SÉTIMO – A sanção estabelecida no inciso IV desta Cláusula é de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação, nos termos do § 3º, do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO OITAVO – As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a **CONTRATADA** de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto à **CONTRATANTE**, decorrentes das infrações cometidas.

DA RESCISÃO

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – A inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão pela **CONTRATANTE**. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurando o contraditório e a ampla defesa, com as consequências previstas abaixo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A rescisão contratual poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, e precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93.

II - amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência da **CONTRATANTE**.

III – judicial, nos termos da legislação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Constituem motivos para rescisão do contrato os previstos no art. 78 da Lei nº 8.666/93;

PARÁGRAFO TERCEIRO - Em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regulamente comprovados, quando os houver sofrido e, ainda, terá direito a devolução de garantia e pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;

PARÁGRAFO QUARTO - A rescisão contratual de que trata o inciso I do art. 79 acarreta as consequências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93.



DOS CASOS OMISSOS

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – A execução deste contrato, bem assim os casos nele omissos, regulam-se pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios de teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei nº 8.666/93.

DA ANÁLISE

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - A minuta do presente Contrato foi devidamente analisada e aprovada pela Procuradoria do Município, conforme determina a legislação em vigor.

DA PUBLICAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – A publicação resumida deste instrumento, na Imprensa Oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela **CONTRATANTE** até o vigésimo dia do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias a partir daquela data, nos termos do parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93.

DO FORO

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – O Foro para dirimir questões relativas à presente contratação será o Foro da Seção Judiciária da comarca de Luziânia - GO, com prejuízo a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para todos os fins previstos em direito, na presença das duas testemunhas abaixo identificadas, que a tudo assistiram e que também o subscrevem.

Luziânia-GO, __ de _____ de 2022.

Gestor Municipal

Gestor da Ata de Registro de Preços

Empresa Registrada

TESTEMUNHAS:

1. _____

Nome:

CPF :

R.G. :

2. _____

Nome:

CPF :

R.G. :



PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2022036735
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL ARP N° 056/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 039/2022
TIPO: Ata de Registro de Preços
JULGAMENTO: Menor Preço Por Item

ANEXO X

A
Prefeitura Municipal de Luziânia - GO
A/C Equipe de Pregão Presencial
Processo Administrativo N° 2022036735
Ref.: Pregão Presencial N° 056/2022 para Ata de Registro de Preços N° 039/2022

COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL

Objeto: Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios panificados e quitandas (pão de sal, pão doce variados, roscas diversas, tortas doce e salgada, frios, queijos, apesuntado, mortadela e Leite) para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho, conforme especificado no **Termo de Referência - Anexo I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**.

Modalidade: Pregão Presencial para Registro de Preços.

Tipo: Menor preço por item.

RECIBO

A empresa, _____, CNPJ
n°. _____/_____, Localizada na _____,
Cidade: _____, Telefone para contato n° () _____ - _____ e () _____ - _____,
E-mail: _____,

RETIREI o Edital e seus anexos em referência junto ao site www.luziania.go.gov.br da Prefeitura Municipal de Luziânia - GO e deseja ser informada de quaisquer alterações, respostas a esclarecimentos e impugnações.

_____, ____ de _____ de 2022.

Nome, CPF e/ou RG e Cargo na empresa

Obs.: este recibo deverá ser remetido à Equipe de Pregão da Prefeitura de Luziânia – GO, pelo e-mail: (cpl.luziania@gmail.com), para eventuais comunicações aos interessados, quando necessário. Telefone para Contato n° (61) 3906-3652/3906-3524.



AVISO DE PUBLICAÇÃO DE EDITAL =

Modalidade	PREGÃO PRESENCIAL (Regido pela Lei Federal 10.520/2002, alterações posteriores, e Lei Complementar 123/2006 e alterações posteriores). Licitação com reserva exclusiva para ME/EPP/MEI com sede no município de Luziânia GO
Processo Nº	PROCESSO Nº 2022036735
Data de abertura	29 de Setembro de 2022
Horário	14:00 horas
Objeto	<i>eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios panificados e quitandas (pão de sal, pão doce variados, roscas diversas, tortas doce e salgada, frios, queijos, apresuntado, mortadela e Leite) para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho</i>
Tipo	MENOR PREÇO UNITÁRIO
Local	Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitação Praça Nirson Carneiro Lobo, 34, Centro, Prefeitura local.
Unidade Requiritante	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho
O Edital e demais informações encontram-se à disposição dos interessados na Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitação ou no site www.luziania.go.gov.br/portaldatransparencia Informações pelo fone 61-3906-3652/3524, email: cpl.luziania@gmail.com .	

Luziânia, 16 de Setembro de 2022.

Edioman Antônio Gomes dos Santos
Pregoeiro

O presente aviso de licitação foi devidamente publicado na imprensa oficial por afixação no placar da Prefeitura de Luziânia, pelo período de 8 dias úteis.

Luziânia, 16 de Setembro de 2022.

Edioman Antonio G. dos Santos
Pregoeiro

