



Prefeitura de Goiânia

Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Goiânia
Gerência de Apoio Administrativo

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios (PÃO FRANCÊS e MARGARINA) de ótima qualidade, com entregas parceladas, conforme características e quantitativos descritos, para atender ao Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Goiânia – GOIANIAPREV, por período de 12 meses.

- a) Com o objetivo de padronizar o fornecimento aos servidores, cada pão fornecido deverá conter, em média, 50g.
- b) A entrega dos pães deverá ser realizada diariamente, 01 (uma) vez ao dia, na sede do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Goiânia – GOIANIAPREV, no período matutino (lanche da manhã/desjejum), no horário entre 6:30h e 7:00h, exceto aos sábados, domingos e feriados. O fornecimento da margarina será semanalmente, conforme solicitação enviada.
- c) O fornecimento dos pães será realizado por quilo (Kg).
- d) Os produtos (pães) deverão ser embalados em material plástico atóxico, lacrado, adequado ao produto fornecido, de maneira que garanta a distribuição sem qualquer tipo de avaria. As embalagens deverão ser etiquetadas com identificação do GOIANIAPREV, quantidade, data de fabricação e período máximo para consumo.
- e) Especificações do fornecimento:
 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na temperatura própria para o consumo imediato, salvo na hipótese de solicitações específicas.
 - O fornecedor deverá manter, permanentemente, profissional(is) responsável(is) técnico(s) em número e regime de trabalho, para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção do objeto contratado.
 - Deverá dispor de local próprio para produção do objeto, durante toda a vigência do contrato.
 - Deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
 - Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vetada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
 - Coletar diariamente amostras, que deverão ser devidamente etiquetadas e acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para garantir o controle de qualidade do objeto e apurar, através de análises laboratoriais, bacteriológicas, toxicológicas e/ou físico-químicas, eventuais responsabilidades sobre qualquer eventualidade que possa causar.

Item	Descrição	Periodicidade de entregas	Quantidade estimada por entrega
01	PÃO FRANCÊS	Uma vez ao dia, totalizando 5 (cinco) entregas semanais	150 unidades de 50 gramas ao dia, de segunda a sexta-feira (pela manhã)
02	MARGARINA	Semanal	O produto deverá ser entregue em potes de 500 gramas, conforme quantitativo solicitado.

Item	Descrição	Unidade	Qtde	VI. Unitário	VI. Total
01	<p>PÃO FRANCÊS</p> <p>Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar superfície crocante, formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça.</p> <p>Características gerais do produto: o pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Com validade para 24 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter o peso de 50 gramas.</p> <p>As características Microbiológicas, Microscópicas e Físico-químicas devem atender a legislação vigente.</p> <p>A embalagem primária deve ser de material atóxico, 100% higiênico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, lacrado, com data, peso e prazo de validade constando na embalagem.</p>	KG	1.980	R\$ 22,58	R\$ 44.698,50
02	<p>MARGARINA VEGETAL</p> <p>Descrição do produto: alimento resultante da emulsificação de óleos vegetais comestíveis, e da mistura com leite e adição de sal, contendo, no mínimo, 80% de lipídios. Deverá apresentar-se sob forma cremosa, cor amarela claro, sabor e odor</p>	UM	396	R\$ 11,74	R\$ 4.648,05

<p>característico do produto, podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos por lei e citados na embalagem. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 16°C. Livre de gorduras trans. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p> <p>Características Microbiológicas: De acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características Macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem primária: pote plástico atóxico resistente, com peso líquido de 500 gramas. Na embalagem primária deverá constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e vencimento ou prazo de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido, ou peso drenado, com a respectiva unidade de medida; Número de registro e Selo do Serviço de Inspeção Federal.</p>				
---	--	--	--	--

2. DA JUSTIFICATIVA

Versa a presente justificativa sobre a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios (pão francês e margarina) visando atender as necessidades do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Goiânia – GOIANIAPREV.

A aquisição dos gêneros alimentícios é necessária para atender às demandas da Presidência, Diretorias e Gerências, e visa zelar pelo bem-estar com o fornecimento de lanche para os mais de 150 (cento e cinquenta) servidores/colaboradores desta Autarquia com o objetivo de proporcionar condições adequadas e confortáveis para realização dos trabalhos e dos serviços prestados pelos mesmos. Além da contratação ser necessária durante a realização de reuniões da Presidência e dos Conselhos vinculados ao RPPS.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A aquisição, conforme quantidades e descrições supramencionadas, destina-se a atender as necessidades do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Goiânia – GOIANIAPREV, sendo que o lanche se destina a atender todos os servidores, quando será fornecido uma unidade de pão francês para cada servidor no período da manhã (lanche da manhã/desjejum).

4. DA BASE LEGAL

Opta-se pela realização de dispensa de licitação, com fulcro no art. 75, II, da Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência e seus anexos quanto às especificações dos produtos.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Em razão do valor, as empresas participantes deverão ser microempresas ou empresas de pequeno porte;

5.1.2 O prazo máximo para início do fornecimento do objeto é de 15 (quinze) dias úteis a contar do recebimento da ordem de fornecimento;

5.1.3 A entrega dos itens no local indicado pela contratante é de responsabilidade da contratada, devendo a mesma possuir pessoal habilitado para descarregamento do material, quando necessário;

5.1.4 A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar toda a documentação necessária à habilitação.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1 Para a habilitação do fornecedor mais bem classificado serão exigidas as condições de que dispõe a Lei nº 14.133/2021;

6.2 Nos termos do art. 68 da Lei 14.133/21, as habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

6.2.1 A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

6.2.2 A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da contratação;

6.2.3 A regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

6.2.4 A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

6.2.5 A regularidade perante a Justiça do Trabalho;

6.2.6 Declaração referente ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

6.3. A empresa a ser contratada deverá apresentar Alvará Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, demonstrando que a mesma está apta para desempenhar suas atividades, qual seja, a comercialização de alimentos destinados ao consumo humano, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007.

7. DA PROPOSTA

7.1 Conforme art. 7º da Instrução Normativa nº. 002/SEMAD, de 01 de fevereiro de 2022, o fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica no Compras.gov.br, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto (se for o caso) e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento, devendo, ainda, declarar, em campo próprio do sistema, as seguintes informações:

7.1.1 A inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

7.1.2 O enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;

7.1.3 O pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento;

7.1.4 A responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

7.1.5 O cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber;

7.1.6 O cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021, em relação à proibição de contratação de menor de idade, salvo na condição de menor aprendiz.

7.2 Quando do cadastramento da proposta, na forma do art. 7º, o fornecedor poderá parametrizar o seu valor final mínimo e obedecerá às seguintes regras:

7.2.1 A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;

e **7.2.2** Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o item 7.2.1.

7.3 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.4 Propostas em desconformidade com o estabelecido neste termo de referência, serão recusadas e os proponentes automaticamente desclassificados da presente dispensa de licitação.

8. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

8.1 Os critérios de sustentabilidade se encontram discriminados abaixo:

8.1.1 Fornecer bens e serviços que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs) e éteres difenilpolibromados (PBDEs);

8.1.2 Não utilizar, na execução dos serviços, quaisquer substâncias que destruam a camada de ozônio SDO, abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e Tricloroetano, ou qualquer produto ou equipamento que as contenha ou delas faça uso, à exceção dos usos essenciais permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1º, parágrafo único, do Decreto nº2.783, de 1998, e artigo 4º da Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000;

8.1.3 Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

8.1.4 Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas;

8.1.5 Efetuar o recolhimento e o descarte adequado do óleo lubrificante usado ou contaminado originário da contratação, bem como de seus resíduos e embalagens;

8.1.6 Na execução dos serviços, para as tarefas de limpeza, a empresa deverá utilizar somente produtos biodegradáveis registrados no Ministério da Saúde, sendo proibida a utilização de substâncias classificadas como carcinogênicas, teratogênicas e mutagênicas, ou que venham causar danos ou corrosões nos equipamentos;

8.1.7 Aplicar a esta contratação a Lei nº 12.305/2010 Política Nacional de Resíduos Sólidos, e da Resolução CONAMA nº 362, de 23/06/2005, a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº2/2008 e a nº 1/2010, Decreto nº 2.783/1998, juntamente com a Resolução CONAMA nº 267/2000, Resolução CONAMA nº 340/2003, no que couber;

8.1.8 Os materiais e peças empregados pela CONTRATADA deverão atender a melhor relação entre custos e benefícios, considerando-se os impactos ambientais, positivos e negativos, associados ao serviço.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante:

9.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

9.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

9.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;

9.1.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.2. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, com emissão da nota fiscal após o fechamento do mês/período.

10.3. É de responsabilidade da contratada a retirada dos produtos contratados do veículo de transporte, incluindo se for o caso, o fornecimento de maquinário e/ou de pessoas para este fim. A descarga do veículo será feita no Almoxarifado, ou em outro local definido previamente pela Administração.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

10.5. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, imediatamente, os produtos inadequados ao consumo.

10.6. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.7. A contratada obriga-se a:

a) Estar ciente de que o fornecimento iniciará a partir da emissão da primeira ordem de fornecimento por parte da Contratante.

b) Estar ciente de que a quantidade solicitada é estimada, podendo sofrer alterações conforme necessidade da contratante.

c) Assumir que, no preço ajustado para o fornecimento, já estão inclusos todos os impostos, taxas, gastos com transporte para entrega dos produtos e outros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento do objeto.

d) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

e) Não transferir a terceiros, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

f) Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação.

g) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente.

f) Apresentar todos os seus entregadores uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás.

h) A contratada deverá apresentar ao Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Goiânia – GOIANIAPREV, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, os comprovantes de entrega, para conferência e posterior emissão da nota fiscal.

i) Estar ciente de que o Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Goiânia – GOIANIAPREV poderá, a qualquer tempo, realizar visitas ao local de produção e solicitar testes laboratoriais, com ônus para a Contratada, a fim de constatar se as características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas dos produtos obedecem aos parâmetros estabelecidos pela legislação específica.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A apuração das Infrações e Sanções Administrativas observará os termos da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

12. DA CONTRATAÇÃO

A contratação será mediante Contrato e a vigência será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto.

13. DO PREÇO, DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE

13.1. Nos preços estipulados estão incluídos todos os custos decorrentes da aquisição, tais como: mão-de-obra, salário, encargos sociais, fiscais, previdenciários, de segurança do trabalho e trabalhistas, fretes, seguros, impostos e taxas, contribuições e alvarás, ou quaisquer outros custos incidentes diretos ou

indiretos, mesmo não especificados e que sejam necessários à execução deste, inclusive benefícios, taxas de administração e lucro.

13.2. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

13.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

13.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

13.5. Nas notas fiscais emitidas deverão estar descritos: tipo de serviço ou fornecimento realizado, valor unitário, valor total, data e mês de referência.

13.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

13.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13.8. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

14. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

14.1. O prazo para o início do fornecimento do objeto da presente contratação é de até 15 (quinze) dias, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, sendo que os pães devem ser entregues diariamente no período matutino, exceto sábado, domingo e feriados, entre às 6:30h e 7:00h, na sede do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Goiânia – GOIANIAPREV, situado à Av. B, nº. 155, Setor Oeste – Goiânia/GO, CEP: 74.110-030 - Fone: 55 62 3524-5812 - e-mail: goianiaprev@gmail.com.

14.2. Os produtos (pães) deverão ser produzidos no mesmo dia em que se procederá a entrega, deverão apresentar perfeitas condições organolépticas (cor, sabor, odor, textura e aparência) e de higiene, sendo transportados em veículo fechado, limpo e conservado, conforme determina a legislação vigente.

14.3. A quantidade de pães entregues no decorrer do mês, será primeiramente informada para conferência do Fiscal/Gestor do contrato, após a conferência e confirmação da quantidade fornecida, será autorizada a emissão da Nota Fiscal para pagamento.

14.4. Ao entregar os produtos no GOIANIAPREV, deverá ser planejado o tempo de conferência, para averiguar se os mesmos estão adequados, principalmente quanto a quantidade e qualidade dos produtos. Caso seja verificada alguma inadequação, os produtos poderão ser recusados pela Unidade, devendo ser substituídos com o prazo máximo de 30 minutos.

14.5. No ato da entrega dos Pães, deverá ser assinado diariamente o Comprovante de Entrega Diária, pelo servidor responsável pelo recebimento, e deverá ser atestado mensalmente pelo gestor e/ou fiscal do contrato.

14.6. Serão rejeitados produtos (pães) mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados (aspecto de massa passada, não crescida), ou seja, características organolépticas fora do padrão do produto.

14.7. Os produtos deverão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos

imediatamente, às custas da contratada e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

14.8. O transporte e a entrega, incluindo carga e descarga, são de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ocorrer dentro dos padrões e recomendações técnicas.

14.9. Os objetos que não apresentarem as condições mínimas exigidas na entrega não serão aceitos, devendo ser substituídos, por outros que atendam as condições pactuadas, sem nenhum custo adicional à CONTRATANTE, em tempo hábil que não prejudique as rotinas do órgão.

14.10. A CONTRATADA se responsabilizará por buscar e entregar os produtos para a substituição.

14.11. Os funcionários responsáveis pela entrega, deverão descarregar os gêneros alimentícios somente na presença de um funcionário da instituição que conferirá a quantidade e a qualidade do produto para assinatura da guia de remessa.

15. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do Contrato decorrente desta dispensa, correrão à conta da seguinte dotação orçamentária compactada: 2024.5101.0022.

16. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1 O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item;

16.2 Serão desclassificadas empresas que não possuam **atividade comercial compatível com o objeto da contratação**, comprovadas através do Contrato Social e Cartão de CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

16.3 Não haverá solicitação de amostra.

17. DAS AMOSTRAS

17.1 Após o envio, pela empresa melhor classificada, da proposta atualizada com o último lance, a empresa melhor classificada será convocada para apresentar amostras do item “pão francês”, sob pena de rejeição daquela.

17.2 A empresa classificada em primeiro lugar deverá encaminhar as amostras à Gerência de Apoio Administrativo do GOIANIAPREV, no horário entre 8:00 e 16:00h, no primeiro dia útil seguinte à solicitação do(a) Agente de Contratação.

17.3 As amostras serão analisadas por uma Comissão Técnica, composta de 03 (três) servidores efetivos do GOIANIAPREV, que se atentará para as especificações dos itens constantes deste Termo de Referência.

17.3.1 A Comissão Técnica será composta pelos seguintes servidores:

- **Wesley Marcos de Souza Teles, Matrícula: 723690 - Diretoria Administrativa**
- **Cristiane Moura Borges Oliveira, Matrícula: 1041983 – Gerência de Apoio Administrativo**
- **Alexandra Alves de Carvalho Maia, Matrícula: 942910 - Secretaria Geral**

17.4 Aprovadas as amostras, será a empresa declarada vencedora do procedimento, passando-se à fase de habilitação.

18. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

O custo estimado da contratação é de **R\$ 49.346,55 (Quarenta e nove mil, trezentos e quarenta e seis reais e cinquenta e cinco centavos)**, obtido através de pesquisa de mercado realizada pela Gerência de Apoio Administrativo do GOIANIAPREV.

19. DO FORO

Para as questões resultantes do instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

Goiânia, 03 de julho de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **Wesley Marcos de Souza Teles, Assistente Administrativo**, em 26/07/2024, às 10:50, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Frederico Fernandes Uchoa, Chefe de Gabinete**, em 26/07/2024, às 15:16, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Alves Luiz Pereira, Presidente do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Goiânia**, em 30/09/2024, às 08:53, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.goiania.go.gov.br/sei> informando o código verificador **4558824** e o código CRC **E6A174D4**.

Avenida B, nº 155 -
- Bairro Setor Oeste
CEP Goiânia-GO

Referência: Processo Nº 24.20.000002506-6

SEI Nº 4558824v1