

Nº 800/2025

Tramitação: ORDINÁRIA

Data: 03/02/2025 11:12

Valor: 0,00

Interessado: 695 - ANDRE AUGUSTO DE MELO

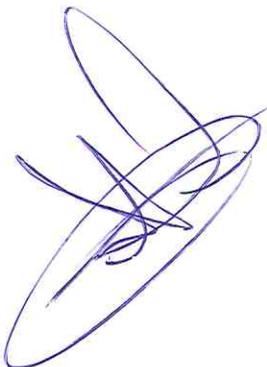
Nº Doc.:

Assunto: SOLICITAÇÃO DE CANCELAMENTO

Número Assunto: 1/2025

Vencimento:

Comentário: PEDIDO DE DESISTÊNCIA. PREGÃO ELETRÔNICO 019/2024.
OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de itens de supermercado em geral, panificados, hortifrutigranjeiros, carnes e derivados e polpas para manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Educação e suas unidades e da merenda escolar para os próximos 12 (doze) meses.





PEDIDO DE DESISTÊNCIA.
PREGÃO ELETRÔNICO n° 019/2024.
PROCESSO ADMINISTRATIVO n° 9124/2024.

| | | | |
|---|----|--|------------------------------|
| NOME DA EMPRESA PARTICIPANTE: PANIFICADORA MELO | | | |
| RAZÃO SOCIAL: PANIFICADORA MELO | | | |
| CNPJ N° 10.548.050/0001-61 | | | |
| ENDEREÇO COMPLETO: AR ANHAGUERA, 26, CENTRO, OUVIDOR – GOIAS, 75715-000 | | | |
| TELEFONE E E-MAIL: 64 981123970 | | | |
| DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL | DO | NOME: ANDRE AUGUSTO DE MELO E-MAIL: | CPF: 941.556.741-49 TEL.: |

A empresa **PANIFICADORA MELO**, vem, diante de Vossa Senhoria, solicita a desistência dos itens que consagrou como vencedora, tendo em vista um equívoco, os preços ofertados são correspondentes a unidades e não por quilo como pede o descritivo, sendo assim, não resta possibilidade de entrega pelos preços homologados,

a) Panificados:

COTA EXCLUSIVA:

| ITEM | PRODUTO | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE | MARCA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---------------|---|---------|------------|--------------------------------------|----------------|--------------|
| 58 | PÃO DE MILHO | INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA | KG | 2400 | PRODUÇÃO PRÓPRIA. PANIFICADORA MELO. | R\$4,00 | R\$ 8.832,00 |
| 59 | PÃO DE FORMA | PACOTE COM 20 UNIDADES – EMBALAGEM INTEGRAL SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. | PCT | 1500 | PRODUÇÃO PRÓPRIA. PANIFICADORA MELO. | R\$2,40 | R\$ 3.300,00 |
| 60 | PÃO DE BATATA | 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA). PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. | KG | 2800 | PRODUÇÃO PRÓPRIA. PANIFICADORA MELO. | R\$1,00 | R\$ 2.576,00 |
| 61 | PÃO MANDI | 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA). PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM | KG | 2000 | PRODUÇÃO PRÓPRIA. PANIFICADORA MELO. | R\$4,00 | R\$ 7.360,00 |



| | | | | | | | |
|----|-------------------------|--|----|-----|--------------------------------------|---------|--------------|
| | | EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. | | | | | |
| 62 | TORRADAS DE PÃO FRANCÊS | FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO. | KG | 430 | PRODUÇÃO PRÓPRIA. PANIFICADORA MELO. | R\$4,00 | R\$ 1.582,40 |

| | | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|---------------|
| TOTAL | | | | | | | R\$ 23.650,40 |
|--------------|--|--|--|--|--|--|---------------|

AMPLA PARTICIPAÇÃO:

| ITEM | PRODUTO | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE | MARCA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---------------|--|---------|------------|--------------------------------------|----------------|---------------|
| 64 | PÃO FRANCÊS | CARACTERÍSTICAS: PÃO COMUM TIPO FRANCÊS 50 G, TAMANHO UNIFORME, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES. O MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODOR DE FERMENTAÇÃO E DE FUMAÇA. A FARINHA DE TRIGO EMPREGADA NA CONFECÇÃO DO PÃO DEVERÁ CONTER PARA CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO 4,2 MILIGRAMAS DE FERRO E 150 MILIGRAMAS DE ÁCIDO FÓLICO. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E NÃO DEVE ESTAR AMASSADO. | KG | 4640 | PRODUÇÃO PRÓPRIA. PANIFICADORA MELO. | R\$8,30 | R\$ 35.403,20 |
| 65 | PÃO DE QUEIJO | SABOR QUEIJO SEM RECHEIO – INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS A UNIDADE). VALIDADE DIÁRIA. | KG | 1600 | PRODUÇÃO PRÓPRIA. PANIFICADORA MELO. | R\$8,30 | R\$ 12.208,00 |

| | | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|---------------|
| TOTAL | | | | | | | R\$ 47.611,20 |
|--------------|--|--|--|--|--|--|---------------|

COTA RESERVADA:

| ITEM | PRODUTO | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE | MARCA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---------------|--|---------|------------|--------------------------------------|----------------|--------------|
| 66 | PÃO FRANCÊS | CARACTERÍSTICAS: PÃO COMUM TIPO FRANCÊS 50 G, TAMANHO UNIFORME, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES. O MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODOR DE FERMENTAÇÃO E DE FUMAÇA. A FARINHA DE TRIGO EMPREGADA NA CONFECÇÃO DO PÃO DEVERÁ CONTER PARA CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO 4,2 MILIGRAMAS DE FERRO E 150 MILIGRAMAS DE ÁCIDO FÓLICO. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E NÃO DEVE ESTAR AMASSADO. | KG | 1160 | PRODUÇÃO PRÓPRIA. PANIFICADORA MELO. | R\$8,30 | R\$ 8.850,80 |
| 67 | PÃO DE QUEIJO | SABOR QUEIJO SEM RECHEIO – INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS A UNIDADE). VALIDADE DIÁRIA. | KG | 400 | PRODUÇÃO PRÓPRIA. PANIFICADORA MELO. | R\$8,30 | R\$ 3.052,00 |

| | | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|---------------|
| TOTAL | | | | | | | R\$ 11.902,80 |
|--------------|--|--|--|--|--|--|---------------|

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 90.460,00 (noventa mil, quatrocentos e sessenta reais).

Ouvidor, 03 de fevereiro de 2025.

PANIFICADORA MELO
CNPJ N° 10.548.050/0001-61
ANDRE AUGUSTO DE MELO
CPF: 941.556.741-49