

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 4028/2026
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 02/2026

O Município de Davinópolis, Estado de Goiás, torna público o Chamamento Público Visando a Contratação de Padarias para Fornecimento de Produtos Panificados.

O CREDENCIAMENTO

O credenciamento será de acordo com a ordem de inscrição e apresentação da documentação completa, atendidas as exigências deste edital.

DA CONTRATAÇÃO

O início do fornecimento está previsto para o ano de 2026, findando-se em 12 (doze) meses, podendo o processo de credenciamento/chamamento, bem como a contratação ser prorrogada, nos termos da legislação prevista na Lei 14.133/2021, sendo credenciado os estabelecimentos que cumprirem todos os requisitos deste edital.

Os interessados poderão obter maiores informações junto ao Departamento de Licitações e Contratos, situada na Rua Dorcília Cândida de Jesus, nº 2, Centro, nesta cidade de Davinópolis, estado de Goiás, Fone (64) 3040-5853

Davinópolis/GO, aos 13 de abril de 2026.

Darci Rosa De Jesus
Ordenadora de Despesas

AVISO
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 02/2026
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 4028/2026

1. PREÂMBULO

1.1. O MUNICÍPIO DE DAVINÓPOLIS-GO, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, torna público o Chamamento Público Visando a Contratação de Padarias para Fornecimento de Produtos Panificados, conforme especificações que constam no Termo de Referência anexado, com início previsto para maio de 2026.

INÍCIO DOS CREDENCIAMENTOS: 14 de abril de 2026.

HORÁRIO: das 8h00 às 11:00 horas e das 13h00 às 17:00 horas.

LOCAL: Rua Dorcília Cândida de Jesus, nº 2, Centro, nesta cidade de Davinópolis, Estado de Goiás.

DATA DA PRIMEIRA SESSÃO DE ABERTURA DE ENVELOPES: 29 de abril de 2026.

As inscrições para o credenciamento permanecerão abertas durante 12 (doze) meses.

2. OBJETO

2.1. Constitui objeto desta contratação o Chamamento Público Visando a Contratação de Padarias para Fornecimento de Produtos Panificados.

2.2. No geral, os produtos deverão ser entregues nos órgãos, secretarias e departamentos do município, sendo indicado o endereço na ordem de fornecimento.

2.3. A forma de fornecimento, a quantidade e as especificações estão estipulados no Anexo II, deste edital.

2.4. A análise da documentação necessária, para comprovação dos requisitos, será realizada pelo agente de contratação e membros da Comissão de apoio, com avaliação final em conformidade

com os parâmetros e requisitos estabelecidos neste Edital.

2.5. O processo de credenciamento contempla a análise documental necessária para o cumprimento dos requisitos contidos no presente Edital.

2.6. A celebração de contrato não gerará qualquer vínculo empregatício da credenciada com o Município de Davinópolis-Go.

3. DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

Para credenciamento e contratação, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

3.1. O requerimento de inscrição para credenciamento (**Anexo II**) deverá ser preenchido e entregue, pelos interessados, acompanhados dos seguintes documentos:

- a)** Contrato social e todas as suas alterações, devidamente registrado na Junta Comercial ou Certidão Simplificada/Consolidada emitida pela Junta Comercial;
- b)** RG e CPF dos sócios da empresa e representante legal, bem como dos profissionais que prestarão os serviços;
- c)** CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, com situação ativa, da empresa prestadora de serviços;
- d)** Certidão Negativa de Débito da empresa prestadora junto a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e à Seguridade Social);
- e)** Certidão Negativa de Débito junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- f)** Certidão Negativa de Débito junto à Fazenda Estadual, por meio de Certidão expedida pela Secretaria da Fazenda ou equivalente da unidade da federação onde está situada a sede da empresa prestadora;
- g)** Certidão Negativa de Débitos para com o Município onde está localizada a sede;
- h)** Certidão Negativa de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho emitida pelo TST;
- i)** Comprovante de endereço atualizado da empresa prestadora;

- j)** Prova da inscrição da pessoa jurídica e do responsável técnico na entidade profissional competente, se for o caso;
- k)** Alvará de funcionamento e alvará de Vigilância Sanitária expedido pela autoridade municipal da sede da Empresa licitante em plena validade;
- l)** Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante de acordo com o art. 69, II da Lei 14.133/2021.
- m)** Declaração de atendimento aos requisitos do Edital e de capacidade técnica operacional (**Anexo IV**);
- n)** Declaração da empresa de inexistência de fatos impeditivos da habilitação (**Anexo V**);
- o)** Declaração da empresa que não emprega menores (**Anexo VI**);
- p)** Declaração dos sócios e diretores de que não são servidores públicos da ativa, empregados de empresa pública ou de sociedade de economia mista, bem como não exercem cargo ou função de chefia, direção ou assessoramento, em qualquer nível, na área pública, no município de Davinópolis-GO (**Anexo VII**).

4. EXIGÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO

4.1. É obrigatória a apresentação de toda a documentação exigida no item 2, bem como o cumprimento e comprovação de todas as exigências estabelecidas no termo de referência. O não cumprimento dos requisitos ou a não apresentação dos documentos exigidos implicará no não credenciamento da pessoa jurídica.

5. CONDIÇÕES PARA CREDENCIAMENTO

5.1. Os credenciamentos serão formalizados mediante "Termo de Credenciamento" - Anexo I e a apresentação dos documentos exigidos.

5.2. Faz parte integrante deste edital o Anexo III, o qual consta a minuta do contrato, que deverá conter:

- a) qualificação das partes;
- b) descrição detalhada do objeto;
- c) vigência de credenciamento que será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da legislação, mediante Termo Aditivo de Contrato;
- d) o valor a ser pago;
- e) as penalidades pelo não cumprimento do ajuste, inclusive o descredenciamento;
- f) a indicação do foro competente;
- g) local e data e assinaturas das partes;
- h) testemunhas, com número do CPF.

6. DO NÚMERO DE CREDENCIADOS

6.1. Todas as pessoas jurídicas interessadas serão credenciadas. As interessadas, que não apresentarem documentação completa, ou que não atenderem aos requisitos estabelecidos neste edital, não serão credenciadas. A previsão para divulgação das credenciadas é o dia útil imediatamente seguinte à data de abertura dos envelopes, às 9 horas.

6.2. 1.1. A escolha, dentre os credenciados, para os serviços compete ao próprio gestor.

7. PRAZO PARA CREDENCIAMENTO

7.1. Os credenciamentos terão início no dia **14 de abril de 2026** e deverão ser realizados na sede da Rua Dorcília Cândida de Jesus, nº 2, Centro, nesta cidade de Davinópolis, e permanecerão abertos pelo período de 12 (doze) meses. Os interessados deverão comparecer pessoalmente na Rua Dorcília Cândida de Jesus, nº 2, Centro, nesta cidade de Davinópolis-Go, munidas de toda documentação exigida neste edital.

7.2. Será aberta sessão no 5º dia de cada mês, pelo período de 12 (doze) meses, para o credenciamento de interessados.

8. PUBLICAÇÃO

8.1. O resumo deste Edital será publicado em Placar próprio da Prefeitura Municipal, em jornal de grande circulação do Estado, no site do Município, e no PNCP -Portal Nacional de Contratações Públicas.

9. FUNDAMENTO LEGAL

9.1. O presente credenciamento é regido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com alterações posteriores e demais legislações pertinentes, aplicando-se, no que couber, os princípios de direito público, suplementados pelo direito privado.

10. DOS RECURSOS

10.1. Das decisões caberá recurso no prazo de 03 (três) dias a contar da data da publicação.

11. LOCAL PARA INFORMAÇÕES

11.1. Quaisquer esclarecimentos quanto a este chamamento poderão ser obtidos junto a Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, situada na Rua Dorcília Cândida de Jesus, nº 2, Centro, nesta cidade de Davinópolis, Fone (64) 3040-5853.

Davinópolis/GO, aos 14 de abril de 2026.

Darci Rosa De Jesus
Ordenador de Despesas

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
Processo Administrativo nº 4028/2026

1. DO OBJETO

1.1 Chamamento Público Visando a Contratação de Padarias para Fornecimento de Produtos Panificados, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

Secretaria Municipal de Assistência Social (CRAS):

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR	
				ESTIMADO	TOTAL
00001	1.300	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 32.734,00
00002	500	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 4.035,00
00003	500	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.	R\$ 35,01	R\$ 17.505,00
00004	1.800	KG	PÃO TIPO “HOT DOG” – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo “hot dog”, com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.	R\$ 30,00	R\$ 54.000,00
00005	1.200	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 41.544,00
00006	1.200	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 31.120,00
00007	300	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1º qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 6.651,00
00008	180	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, 38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 7.329,60
00009	200	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 3.418,00
00010	150	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 2.704,50
00011	220	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1º qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 3.966,60
00012	250	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1º qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 14.497,50
00013	1.000	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 40.030,00

00014	300	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne, empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo, croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)	R\$ 104,26	R\$ 31.278,00
00015	200	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasita e larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra	R\$ 18,12	R\$ 3.624,00
00016	200	UN	Bolo de mandioca – produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco, tipo “Mané pelado”	R\$ 31,06	R\$ 6.212,00
00017	230	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 8.047,70

Secretaria Municipal de Assistência Social

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR	
				ESTIMADO	TOTAL
00001	1.500	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 37.770,00
00002	300	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 2.421,00
00003	600	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.	R\$ 35,01	R\$ 21.006,00
00004	700	KG	PÃO TIPO “HOT DOG” – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo “hot dog”, com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.	R\$ 30,00	R\$ 21.000,00
00005	1.000	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 34.620,00
00006	600	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 15.060,00
00007	300	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1º qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 6.651,00
00008	200	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, 38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 8.144,00
00009	250	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 4.272,50
00010	200	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 3.606,00
00011	180	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1º qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 3.245,40
00012	300	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1º qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 17.397,00
00013	3.000	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 120.090,00
00014	350	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne,	R\$ 104,26	R\$ 36.491,00

			empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo, croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)		
00015	150	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasita e larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra	R\$ 18,12	R\$ 2.718,00
00016	200	UN	Bolo de mandioca – produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco, tipo “Mané pelado”	R\$ 31,06	R\$ 6.212,00
00017	200	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 6.998,00

Secretaria Municipal de Saúde:

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR	
				ESTIMADO	TOTAL
00001	2.200	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 55.396,00
00002	800	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 2.421,00
00003	800	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.	R\$ 35,01	R\$ 28.008,00
00004	800	KG	PÃO TIPO “HOT DOG” – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo “hot dog”, com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.	R\$ 30,00	R\$ 24.000,00
00005	800	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 27.696,00
00006	1.200	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 30.120,00
00007	400	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1º qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 8.868,00
00008	250	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, 38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 10.180,00
00009	300	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 5.127,00
00010	300	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 5.409,00
00011	300	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1º qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 5.409,00
00012	200	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1º qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 11.598,00
00013	2.000	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 80.060,00
00014	400	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne, empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo,	R\$ 104,26	R\$ 41.704,00

			croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)		
00015	300	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasita e larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra	R\$ 18,12	R\$ 5.436,00
00016	300	UN	Bolo de mandioca – produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco, tipo “Mané pelado”	R\$ 31,06	R\$ 9.318,00
00017	250	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 6.295,00

Secretaria Municipal de Educação:

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR	
				ESTIMADO	TOTAL
00001	1.200	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 30.216,00
00002	1.200	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 9.684,00
00003	500	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.	R\$ 35,01	R\$ 17.505,00
00004	500	KG	PÃO TIPO “HOT DOG” – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo “hot dog”, com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.	R\$ 30,00	R\$ 15.000,00
00005	600	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 20.772,00
00006	800	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 20.080,00
00007	200	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1º qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 4.434,00
00008	150	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, 38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 6.108,00
00009	130	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 2.221,70
00010	120	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 2.163,60
00011	150	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1º qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 2.704,50
00012	80	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1º qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 4.632,00
00013	600	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 24.018,00
00014	200	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne, empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo, croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)	R\$ 104,26	R\$ 20.852,00

00015	140	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasita e larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra	R\$ 18,12	R\$ 2.536,80
00016	150	UN	Bolo de mandioca – produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco, tipo “Mané pelado”	R\$ 31,06	R\$ 4.659,00
00017	120	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 4.198,80

Secretaria Municipal de Administração:

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR	
				ESTIMADO	TOTAL
00001	3.200	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 80.576,00
00002	1.000	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 8.070,00
00003	1.200	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.	R\$ 35,01	R\$ 42.012,00
00004	1.500	KG	PÃO TIPO “HOT DOG” – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo “hot dog”, com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.	R\$ 30,00	R\$ 45.000,00
00005	1.400	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 48.468,00
00006	1.800	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 45.180,00
00007	400	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1º qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 8.868,00
00008	250	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, 38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 10.180,00
00009	550	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 9.399,50
00010	300	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 5.409,00
00011	300	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1º qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 5.409,00
00012	200	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1º qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 11.598,00
00013	3.000	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 120.090,00
00014	500	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne, empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo, croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)	R\$ 104,26	R\$ 52.130,00
00015	300	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e	R\$ 18,12	R\$ 5.436,00

			parasita e larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra		
00016	300	UN	Bolo de mandioca – produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco, tipo “Mané pelado”	R\$ 31,06	R\$ 9.318,00
00017	250	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 8.747,50

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Os moldes de contratação para o fornecimento estão dispostos no art. 79, da Lei 14.133/2021, mediante Credenciamento, de acordo com o Estudo Técnico Preliminar.

2.2. Levando em consideração a natureza da demanda institucional, justifica-se a contratação pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo de alimentos para atender eventos oficiais, reuniões administrativas, atividades institucionais e demandas diárias destinadas aos servidores e à população. A medida busca assegurar praticidade, qualidade e regularidade no atendimento, evitando interrupções em ações promovidas pelo município e oferecendo suporte adequado às iniciativas que visam o bem-estar coletivo e o bom funcionamento dos serviços públicos.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A realização que o chamamento público para contratação de empresa(s) para fornecimento de produtos panificados, demonstra ser a mais adequada para atender a demanda apontada, uma vez que caso haja mais de um prestador credenciado, o setor solicitante tem o poder de escolher o estabelecimento em que haverá o fornecimento, sendo o mais viável pela localidade da prestação dos serviços, destacando-se que o pagamento ocorre conforme o fornecimento, permitindo que todos os fornecedores que satisfaçam determinados requisitos possam se credenciar para o referido fornecimento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Trata-se de compra frequente, ficando estipulada a entrega imediata após ORDEM DE FORNECIMENTO do setor requisitante.

4.2. Os produtos deverão ser entregues no município de Davinópolis, nos locais e horários indicados na ordem de fornecimento.

4.3 No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, deverão ser entregues in-natura, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação.

4.4. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

4.5 Os produtos de panificação entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade.

4.6. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC N° de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

4.7 Os produtos deverão ser entregues frescos, ou seja, feitos no dia da entrega, os bolos deverão ser entregues antes do término dos respectivos prazos de validade, sendo que serão rejeitados quando não atenderem os requisitos e qualidade descrita neste termo.

4.8. Por se tratar de produto perecível, fica dispensado ao objeto o recebimento provisório, por se tratar de gêneros perecíveis e alimentação preparada. Entende-se por perecível algo que dura pouco e devido a isso terá um fim ou deixará de existir.

4.9. Os produtos deverão ser entregues dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Termo de Referência, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinente, e adotar todas as medidas preventivas no sentido de se minimizar acidentes ou danos que venham a comprometer a qualidade, integridade e a quantidade fornecida.

4.10. Os produtos deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias exigíveis, nos termos da legislação vigente pertinente a preparação de alimentos, em especial a Portaria CVS nº 05/2013 da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de acordo com a opção de cardápio padrão fornecida pelo Contratante.

4.11. Os produtos deverão apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência), observado os procedimentos gerais de produção, bem como as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimento e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e com a Resolução nº 63/00 do Ministério da Saúde, normas e recomendações das entidades similares no âmbito desta Cidade e Estado, algumas citadas a seguir.

4.10. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração dos produtos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estarem em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;

4.12. Não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;

4.13. Não reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos;

4.14. Garantir a qualidade sanitária não utilizando ovos crus no preparo e elaboração dos alimentos das preparações a base de ovos (maionese, etc.);

- 4.15 Boas Práticas: controle de saúde dos funcionários, controle de água para consumo, controle integrado de vetores e pragas urbanas, regras para visitantes, controle de matérias-primas, higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, manipulação e processamento dos alimentos nas etapas básicas de preparação (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, refrigeração, congelamento, descongelamento, reaquecimento, porcionamento e distribuição);
- 4.16. Aplicar de forma concreta a APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle apresentados junto à proposta;
- 4.17. Controle de qualidade dos alimentos (avaliação microbiológica e físico-química das matérias-primas, controle da temperatura, umidade relativa, etc.);
- 4.18. Incluir a obrigatoriedade de identificação e rotulagem dos ingredientes, com informações claras sobre a presença de alérgenos, a fim de proteger consumidores com restrições alimentares.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. O fornecimento dos produtos será de imediato, no ato da entrega das requisições/Ordens de fornecimentos por autoridade competente, onde conste a assinatura do servidor responsável pela sua emissão e a quantidade de itens a serem fornecidas.
- 5.2 No ato da assinatura do contrato, será indicado o servidor responsável pela assinatura e emissão das requisições/Ordens de fornecimentos.
- 5.3 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.4 Por se tratar de produto perecível, fica dispensado ao objeto o recebimento provisório, por se tratar de gêneros perecíveis e alimentação preparada. Entende-se por perecível algo que dura pouco e devido a isso terá um fim ou deixará de existir.

5.5 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6 ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL EXIGIDA

6.2 Não há previsão de garantia contratual, visto ser fornecimento de gêneros alimentícios de consumo imediato.

7 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos, indicados no documento de formalização de demanda.

7.3 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

7.4 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

7.5 Os credenciados serão obrigados a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

7.6 O credenciado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

7.7 Somente o credenciado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

7.8 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

7.9 As comunicações entre o órgão ou entidade e o credenciado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de e-mail para este fim.

7.10 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.11 Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa quanto a regularidade fiscal e trabalhista.

7.12 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 São obrigações da Contratante:

8.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste termo e seus anexos;

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

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

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

8.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

9 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

9.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal.

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

9.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.1.4. 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;

5.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de credenciamento, com fundamento na hipótese do art.79, da Lei nº 14.133/2021.

10.2 Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça.

10.3 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.4 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.5 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.6 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

10.6.1 Habilitação Jurídica: (Conforme Edital).

10.6.2 Habilitações fiscal, social e trabalhista: (Conforme Edital).

11 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas serão por conta do exercício financeiro de 2026, será atendida pela seguinte dotação:

07.10.08.244.1013.2086.3.3.90.30- Ficha: 457;

03.80.27.813.1048.2.084.3.3.90.30 – Ficha: 311;

03.66.15.451.1028.2.083.3.3.90.30 – Ficha: 117;

03.62.04.122.1004.2.004.3.3.90.30 – Ficha: 106;

06.10.10.301.1019.2.023.3.3.90.30 –Ficha: 423;

03.79.12.361.1021.2.024.3.3.90.30 – Ficha: 249;

07.10.08.244.1013.2017.3.3.90.30- Ficha: 446.

11.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Davinópolis-Go, 12 de março de 2026.

Iara Pereira Dos Santos
Responsável pelo Termo de Referência

Darci Rosa de Jesus
Aprovação do Ordenador de Despesas

ANEXO II

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº /2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº /2026
REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO E CREDENCIAMENTO

Requerente:

Endereço: _____

CNPJ: _____ Fone:

Sócio Proprietário:

Conta corrente nº Agência Banco

ASSINALAR COM "X" ABAIXO O CAMPO PARA CREDENCIAMENTO: ITEM

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR		CREDENCIAR
				ESTIMADO	TOTAL	
00001	1.300	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 32.734,00	
00002	500	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 4.035,00	
00003	500	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.	R\$ 35,01	R\$ 17.505,00	
00004	1.800	KG	PÃO TIPO "HOT DOG" – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo "hot dog", com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.	R\$ 30,00	R\$ 54.000,00	
00005	1.200	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 41.544,00	
00006	1.200	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 31.120,00	
00007	300	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1º qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 6.651,00	
00008	180	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, 38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 7.329,60	
00009	200	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 3.418,00	
00010	150	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 2.704,50	
00011	220	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1º qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 3.966,60	

00012	250	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1º qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 14.497,50	
00013	1.000	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 40.030,00	
00014	300	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne, empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo, croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)	R\$ 104,26	R\$ 31.278,00	
00015	200	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasita e larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra	R\$ 18,12	R\$ 3.624,00	
00016	200	UN	Bolo de mandioca – produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco, tipo “Mané pelado”	R\$ 31,06	R\$ 6.212,00	
00017	230	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 8.047,70	

Secretaria Municipal de Assistência Social

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR		CREDENCIAR
				ESTIMADO	TOTAL	
00001	1.500	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 37.770,00	
00002	300	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 2.421,00	
00003	600	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.	R\$ 35,01	R\$ 21.006,00	
00004	700	KG	PÃO TIPO “HOT DOG” – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo “hot dog”, com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.	R\$ 30,00	R\$ 21.000,00	
00005	1.000	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 34.620,00	
00006	600	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 15.060,00	

00007	300	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1º qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 6.651,00	
00008	200	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, 38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 8.144,00	
00009	250	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 4.272,50	
00010	200	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 3.606,00	
00011	180	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1º qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 3.245,40	
00012	300	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1º qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 17.397,00	
00013	3.000	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 120.090,00	
00014	350	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne, empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo, croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)	R\$ 104,26	R\$ 36.491,00	
00015	150	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasita e larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra	R\$ 18,12	R\$ 2.718,00	
00016	200	UN	Bolo de mandioca – produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco, tipo “Mané pelado”	R\$ 31,06	R\$ 6.212,00	
00017	200	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 6.998,00	

Secretaria Municipal de Saúde:

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR		CREDENCIAR
				ESTIMADO	TOTAL	
00001	2.200	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 55.396,00	
00002	800	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 2.421,00	
00003	800	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.	R\$ 35,01	R\$ 28.008,00	
00004	800	KG	PÃO TIPO “HOT DOG” – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo “hot dog”, com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº	R\$ 30,00	R\$ 24.000,00	

			344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.			
00005	800	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 27.696,00	
00006	1.200	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 30.120,00	
00007	400	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1º qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 8.868,00	
00008	250	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo,38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 10.180,00	
00009	300	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 5.127,00	
00010	300	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 5.409,00	
00011	300	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1º qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 5.409,00	
00012	200	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1º qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 11.598,00	
00013	2.000	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 80.060,00	
00014	400	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne, empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo, croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)	R\$ 104,26	R\$ 41.704,00	
00015	300	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasita e larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra	R\$ 18,12	R\$ 5.436,00	
00016	300	UN	Bolo de mandioca – produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco, tipo “Mané pelado”	R\$ 31,06	R\$ 9.318,00	
00017	250	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 6.295,00	

Secretaria Municipal de Educação:

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR		CREDENCIAR
				ESTIMADO	TOTAL	
00001	1.200	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 30.216,00	
00002	1.200	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 9.684,00	
00003	500	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem	R\$ 35,01	R\$ 17.505,00	



PREFEITURA DE
DAVINÓPOLIS

UNIDOS PELO PROGRESSO

ADM: 2025/2028

			conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.			
00004	500	KG	PÃO TIPO "HOT DOG" – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo "hot dog", com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC n° 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.	R\$ 30,00	R\$ 15.000,00	
00005	600	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 20.772,00	
00006	800	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 20.080,00	
00007	200	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1° qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 4.434,00	
00008	150	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, 38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 6.108,00	
00009	130	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 2.221,70	
00010	120	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1° qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 2.163,60	
00011	150	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1° qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 2.704,50	
00012	80	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1° qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 4.632,00	
00013	600	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 24.018,00	
00014	200	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne, empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo, croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)	R\$ 104,26	R\$ 20.852,00	
00015	140	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasita e larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra	R\$ 18,12	R\$ 2.536,80	
00016	150	UN	Bolo de mandioca – produto de 1° qualidade, sem cobertura, fresco, tipo "Mané pelado"	R\$ 31,06	R\$ 4.659,00	
00017	120	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 4.198,80	

Secretaria Municipal de Administração:

✉ Rua Dorcília Cândida de Jesus, n° 02,
Centro, Davinópolis-GO | CEP: 75730-000

📞 (64) 3040-5853

📧 prefeitura@davinopolis.go.gov.br

ITEM	QNT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR		CREDENCIAR
				ESTIMADO	TOTAL	
00001	3.200	KG	PÃO – tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50grs.	R\$ 25,18	R\$ 80.576,00	
00002	1.000	KG	Mini Pão Frances – 25 gramas – que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branca – creme de textura fina e uniforme.	R\$ 8,07	R\$ 8.070,00	
00003	1.200	PCT	Pão de Batata – 25g (Resumo Simplificado): Pão redondo de 25g feito com farinha enriquecida, fécula de batata, fermento, água, sal e açúcar, sem conservantes, leite, lactose, ovos ou gorduras trans. Apresenta miolo uniforme e casca macia, sem gergelim. Validade de 4 dias, embalado em saco transparente e atóxico, com capacidade mínima para 10 unidades, entregue no dia da fabricação.	R\$ 35,01	R\$ 42.012,00	
00004	1.500	KG	PÃO TIPO “HOT DOG” – 50 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO Pão tipo “hot dog”, com peso líquido de 50 gramas, de formato retangular, composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme RDC n° 344, de 13 de dezembro de 2002, fermento biológico, água, sal, açúcar e sem conservante.	R\$ 30,00	R\$ 45.000,00	
00005	1.400	PCT	Pão sírio- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, sal refinado e conservador propionato de cálcio- pacote com 6 unidades- 320g.	R\$ 34,62	R\$ 48.468,00	
00006	1.800	KG	Rosca Doce: peso mínimo de 50 gramas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes.	R\$ 25,10	R\$ 45.180,00	
00007	400	UN	Bolo de chocolate simples – produto de 1º qualidade, sem cobertura, macio e fresco.	R\$ 22,17	R\$ 8.868,00	
00008	250	UN	Bolo Alimentício Sabor: Cenoura, Tipo: Com Cobertura De Chocolate, Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo, 38x26cm	R\$ 40,72	R\$ 10.180,00	
00009	550	UN	Bolo Alimentício Sabor: Trigo, Tipo: Sem Recheio, 600gr	R\$ 17,09	R\$ 9.399,50	
00010	300	UN	Bolo de fubá cremoso- produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco	R\$ 18,03	R\$ 5.409,00	
00011	300	UN	Bolo de coco com cobertura – produto de 1º qualidade, fresco, com cobertura de coco	R\$ 18,00	R\$ 5.409,00	
00012	200	KG	Torta recheada e confeitada- Produto de 1º qualidade, fresco, sabores: brigadeiro, frutas e coco	R\$ 57,99	R\$ 11.598,00	
00013	3.000	KG	Quitandas diversas Pão De Queijo, inhoque, biscoito de queijo, broa, sequilho, biscoito de polvilho, Ingredientes Adicionais: Original, Formato: Tradicional/Médio, Apresentação: Assado	R\$ 40,03	R\$ 120.090,00	
00014	500	UN	Cento de salgado frito/assado Salgados Diversos Tipo: diversos Apresentação: Frito (coxinhas, quibes, rissole de milho, rissole de carne, empadinhas de frango, enroladinhos de queijo, enroladinhos de salsicha, esfirras, disco de carne recheado, pastel, bolinhas de queijo, croquetes de carne, croquetes de frango, croissant, mini pizza, trouxinhas de carne, trouxinhas de frango)	R\$ 104,26	R\$ 52.130,00	
00015	300	KG	Torrada- Pão Torrado com margarina e orégano. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasita e	R\$ 18,12	R\$ 5.436,00	

			larvas. Não deverá estar com indícios de queimado, apresentar amostra			
00016	300	UN	Bolo de mandioca – produto de 1º qualidade, sem cobertura, fresco, tipo “Mané pelado”	R\$ 31,06	R\$ 9.318,00	
00017	250	UN	Pudim pronto para consumo. Produto cremoso, com calda de caramelo, fresco	R\$ 34,99	R\$ 8.747,50	

Local , / /2026

Assinatura Requerente

ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO
TERMO DE CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
PREFEITURA MUNICIPAL DE DAVINÓPOLIS, E
A EMPRESA xxxxxx. NA FORMA ABAIXO:

O MUNICÍPIO DE DAVINÓPOLIS-GO, por intermédio da xxxxxxxxxx, com sede na Rua Dorcília Cândida de Jesus, nº 02, Centro, na cidade de Davinópolis/Goiás, inscrito no CNPJ sob o nº xxx, neste ato representado pelo Sr. xxxx, inscrito no CPF sob o nº xxx e, portador da Carteira de Identidade nº xxxxxx, doravante denominado CONTRATANTE, de outro lado,, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) portendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Chamada Pública n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.2. Objeto da contratação:
- 1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
 - 1.3.1. O Termo de Referência;
 - 1.3.2. O Edital da Licitação;
 - 1.3.3. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2. O prazo de vigência da contratação poderá ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

- 3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. O valor contratação é de R\$
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

- 6.1. Os pagamentos serão realizados em até o dia 30 (trinta) dias após apresentação de Nota Fiscal, mediante depósito bancário, desde que não haja impedimento legal para sua liquidação

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice Obras (INCC), Compras e Serviços (IPCA), Locação (IGPM) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

8.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

8.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao serviços do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1.O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal.

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

9.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.1.4. 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;

5.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

iv. **Multa**:

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.1.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.2. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.2.3. Indenizações e multas.

12.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Davinópolis-GO deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

INCLUIR DOTAÇÃO

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro do Município de Davinópolis, Estado de Goiás, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação.

Davinópolis-GO, xx de xxxxxx de 2026.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal CONTRATADO

Testemunhas:

1-
2-

CPF:
CPF

ANEXO IV
MODELO DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS
REQUISITOS DO EDITAL E DE CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL

Declaramos, para os devidos fins, que tomamos conhecimento de todas as informações constantes no Edital de Chamamento Público - CREDENCIAMENTO nº /2026. Declaramos, ainda, que atendemos a todas as exigências para credenciamento e que detemos capacidade técnico operacional, para a prestação dos serviços, para os quais apresentamos nossa solicitação de credenciamento.

Local e data

Assinatura e carimbo do Representante Legal

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO

A empresa _____, inscrito(a) no CPF/MF / CNPJ/MF sob o nº _____, com endereço _____, por intermédio do seu representante legal (no caso de pessoa jurídica), Sr.(a) _____, portador(a) do CI/RG nº _____ e inscrito no CPF sob o nº _____, que esta subscreve, DECLARA, sob as penas da Lei, que não está impedido(a) de participar de licitações/credenciamentos promovidos pelo Município de Davinópolis-GO, e nem foi declarado(a) inidôneo(a) para licitar/credenciar/contratar com órgão público de qualquer esfera de governo, inexistindo até a presente data, fatos impeditivos para seu credenciamento ou que invalide a sua participação no Chamamento Público - CREDENCIAMENTO nº 05/2024, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

Assinatura e carimbo do Representante Legal

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, por intermédio do seu representante legal, Sr.(a) _____, portador(a) do CI/RG nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____, DECLARA para fins do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menores de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ()
(assinalar com "x" a ressalva acima, caso verdadeira)

Local e data

Assinatura e carimbo do Representante Legal