
ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUCURUTU

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E CONTROLE ORÇAMENTARIO
AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 007/2025 (PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 17010001/2025)

O **MUNICÍPIO DE JUCURUTU/RN**, inscrito no CNPJ nº 08.095.283/0001-04 e com sede na Praça João Eufrásio de Medeiros, nº 14, Centro, Jucurutu/RN, CEP: 59.330-000, **torna público por meio de Agente de Contratação**, designada pela designada pela **Portaria nº 137/2025**, que realizará **DISPENSA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO**, na hipótese do **art. 75, II (demais compras e serviços)**, nos termos da **Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021** e do **DECRETO MUNICIPAL Nº 1.419, DE 10 DE ABRIL DE 2024**, e demais normas aplicáveis.

E-mail para envio da proposta e documentação: cotacoedispensas@hotmail.com

- OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

O objeto do presente procedimento é a escolha da proposta mais vantajosa para a **AQUISIÇÃO GRADATIVA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO EM GERAL** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste **Aviso de Contratação Direta** e seus anexos.

A adjudicação do objeto é **POR ITEM**.

O critério de julgamento adotado será o **Menor Preço**, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

- PERÍODO PARA ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS:

A presente chamada pública ficará aberta por um período de três (03) dias úteis, contados a partir da data de sua publicação no **PNCP e Site oficial do Município** e os respectivos documentos deverão ser encaminhados para o **endereço eletrônico oficial para os processos de contratação direta: cotacoedispensas@hotmail.com** fazendo referência ao **Processo Administrativo nº 17010001/2025 – Dispensa nº 007/2025**.

O limite para apresentação da proposta de preços juntamente com a documentação de habilitação será o dia **13 de fevereiro de 2025, às 17 h**.

- DA HABILITAÇÃO

Os documentos de habilitação estão especificados no Termo de Referência.

- FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome pelo seu representante, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas.

A Proposta de Preços deverá:

conter as especificações detalhadas;

ser formulada em linguagem clara, sem rasuras e entrelinhas, rubricada nas primeiras folhas, e assinada na última ou utilizado o certificado digital para a assinatura, de acordo com o modelo ANEXO II do termo de referência;

Prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

Declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas com tributos e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto desta **dispensa**, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

conter os dados da empresa, tais como: razão social, CNPJ, endereço e telefone para contato, e bem como a indicação, mediante nome e documentos pessoais, da pessoa responsável pela assinatura do contrato decorrente deste procedimento e indicação do nome do estabelecimento bancário, localidade e número da conta - corrente em que deverá ser efetivado o pagamento; A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Termo e seus Anexos.

Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente termo de referência e seus anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

Os preços ofertados não poderão exceder os valores unitários, constantes neste Edital, devendo obedecer ao valor estipulado pela Administração.

DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

As condições de pagamento estão especificadas no Termo de Referência.

- DA CONTRATAÇÃO

Após a adjudicação e homologação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

O adjudicatário terá o prazo de cinco (05) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o **contrato administrativo**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

Alternativamente à convocação para comparecer perante o **Município de Jucurutu/RN** para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá disponibilizar o instrumento contratual para que seja assinado e devolvido no prazo de cinco (05) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

Na assinatura do **contrato administrativo** será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

- INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

dar causa à inexecução parcial do contrato;
dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
dar causa à inexecução total do contrato;
deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação direta sem motivo justificado;
apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

Advertência pela falta do subitem 7.1.a deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
Multa de 30 % (trinta por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 7.1. a 7.1.1;
Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 7.1.b a 0 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 7.1.h a 7.1.l, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).

Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

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 (art. 156, §8º).

- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Para fins de aferição dos valores que atendam aos limites referidos nos incisos I e II do artigo 75 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, conforme disciplinamento do **DECRETO Nº 776/2023, ART 9º, § 1º**:

Não há previsão dos serviços no PCA 2025;

o valor a ser despendido no exercício financeiro se enquadra no limite do inciso II do artigo 75 da Lei Federal nº 14.133, de 2021; e

o somatório da despesa realizada com objetos de mesma natureza, entendidos como tais aqueles relativos a contratações no mesmo ramo de atividade para o ano de 2025, subclasse CNAE: 1091-1/01 Fabricação de Produtos de Panificação

No caso de todos os **fornecedores** restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

republicar o presente aviso com uma nova data;

valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

No caso do subitem, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

As providências dos subitens “a” e 0 do 8.1 também poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente do **Município de Jucurutu/RN** na respectiva notificação.

Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração.

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

As normas disciplinadoras deste **Aviso de Contratação Direta** serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse o **Município de Jucurutu/RN**, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

O **Município de Jucurutu/RN** poderá revogar o presente **Aviso de Contratação Direta**, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente justificado.

O **Município de Jucurutu/RN** deverá anular o presente **Aviso de Contratação Direta**, no todo ou em partes, sempre que acontecer ilegalidade, de ofício ou por provocação.

A anulação do procedimento de **Contratação Direta**, não gera direito à indenização, ressalvada do disposto no parágrafo único do art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Após a fase de classificação das propostas, não cabe desistência da mesma, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo **Município de Jucurutu/RN**.

Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos: ANEXO I – Termo de Referência; ANEXO II – Valores Máximos de Referência; ANEXO III - Modelo da Proposta de Preços; ANEXO IV – Modelo de Declaração Nepotismo ANEXO V - Minuta de Termo de Contrato.

Jucurutu/ RN, 07 de fevereiro de 2025.

.....
Jânat Erika Fernandes de Medeiros

Agente de Contratação

Ref. Processo Administrativo nº 17010001/2025

Interessado: Secretaria Municipal de Administração

TERMO DE REFERÊNCIA

DEFINIÇÃO DO OBJETO

Constitui objeto deste documento a **AQUISIÇÃO GRADATIVA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO EM GERAL**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	Und. Med.	Qte.
1	BISCOITO COMUM – Tipo padaria, fabricação; validade; ingredientes; Informação Nutricional. Fardo com 30 und com Emb. Plástica de 250g cada.	fardo	8
2	BISCOITO DOCE TIPO RAIVINHAS -Tipo padaria, embalagem plástica c/ 200g, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. UM 1.150	und	100
3	BISCOITO PALITO DOCE - Embalagem plástica, transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço fabricante. Fardo com 30 und de 300g.	fardo	5
4	BOLACHA COMUM – Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, contendo fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, fardo com 30 und	fardo	12
5	BOLACHA DE LEITE - Tipo padaria, à base de leite e farinha de trigo, fabricação e validade; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem com 300g. Fardo com 20 unidades.	fardo	5
6	BOLACHA MANTEIGA - Tipo padaria, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros	fardo	12
	aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem plástica, c/ 250g, fardo com 30 und		
7	BOLACHA SETE CAPAS - Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, FARDO COM 30 UND, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	fardo	5
8	BOLINHOS DE OVOS - À base de farinha de trigo e ovos, adicionados de outros ingredientes necessários; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem de 500g com 10 unidades de bolinhos	pct	80
9	BOLO DE CENOURA - À base de cenoura e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	80
10	BOLO DE LEITE - À base de farinha de trigo e leite, adicionado de quatro ingredientes necessários: leite, farinha de trigo, açúcar e manteiga. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	75
11	BOLO DE MILHO - À base de milho e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	30
12	BOLO DE OVOS - À base de farinha de trigo e ovos, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002. da Anvisa.	kg	30
13	BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE - À base de farinha de trigo e chocolate em pó adicionado de outros ingredientes necessários, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	30

14	BOLO SIMPLES DE FUBÁ - À base de fubá e adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	15
15	BOLO TIPO BROWNIE – Bolo de chocolate, à base de farinha de trigo sem fermento, chocolate, manteiga e açúcar, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	20
16	BOLO TIPO “PÉ DE MOLEQUE” - à base de farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários, incluindo castanhas de caju. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa.	kg	20
17	CANJICA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco, canela. Deverá ser produzido no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado organoléptico (cor, sabor, textura e cheiro) adequadas para consumo.	kg	10
18	MINI PANETONE DE CHOCOLATE – Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de chocolate. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa. Unidade contendo 80g.	und	300
19	MINI PANETONE DE FRUTAS CRISTALIZADAS - Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de frutas cristalizadas. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa. Unidade contendo 80g.	und	300

20	PAMONHA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco. Embalada na palha, feito no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado organoléptico (cor, sabor, textura e cheiro) adequadas para consumo.	kg	10
21	PÃO DE FORMA INTEGRAL – Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos integrais. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g.	und	850
22	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, emulsificantes. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g	und	600
23	PÃO DE HAMBURGUER TRADICIONAL – KG - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos de gergelim. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	10
24	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO – KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de frango. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	kg	10
25	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE CARNE NA NATA – KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de carne na nata. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	kg	10
26	PÃO DE QUEIJO – KG Produto à base polvilho e queijo. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	8
27	PÃO DOCE - KG Produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), açúcar, sal, leite em pó integral de origem animal, recheado	kg	10

	com coco. Embalagem deverá ser acondicionada por meio de sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.		
28	PÃO SEDA - KG composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	850
29	PÃO TIPO FRANCÊS – KG Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	100
30	PATÊ DE CARNE DE SOL NA NATA – patê cremoso de carne de sol recheado com nata, creme de leite, nata, azeitona e demais ingredientes	kg	5
31	PATÊ DE FRANGO – patê de frango, cremoso, recheado com creme de leite, requeijão, maionese, cenoura, azeitona e/ou ingredientes similares	kg	5
32	ROCAMBOLE DE CHOCOLATE - elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite, manteiga, recheio com chocolate, leite condensado, ninho e outras substâncias permitidas, acondicionadas em embalagem de plástico atóxico transparente (embalagem com 1 kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária: caixa de papel resistente.	kg	5
33	SALGADINHO EM PETISCOS - petiscos de salgados assados no forno, diversos sabores (cebola com salsa, alho, queijo, entre outros), em formato redondo ou em tiras.	kg	5
34	SALGADINHOS FRITOS - tipo coquetel peso médio de (+/- 25g), cada, tipos: mini coxinha de frango, mini risole de frango-carne, mini croquete de carne de sol, calabresa, presunto, mini bolinha de queijo, canudinho em formato de cone com recheio de carne, frango ou chocolate. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação.	cento	120

	Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.		
35	SALGADINHOS DE FORNO - tipo coquetel peso médio de (+/-25g), cada, tipos: mini esfira de frango ou carne, mini empadinha de frango, mini croissant de frango ou carne, mini quiche de frango, minipastel de forno recheado com frango, mini folhado de queijo, frango ou carne, mini pãozinho de queijo com patê de frango. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.	cento	70

36	SANDUICHE NATURAL - Feito com pão tipo integral, recheado com 120g de patê de frango, peito de peru e salada.	und	200
37	SANDUICHE NORDESTINO DE CARNE DE SOL NA NATA -Feito com pão de hambúrguer tipo brioche pesando entre 60 a 70g, recheado com 120g de carne de sol na nata e queijo de coalho	und	100
38	TORRADINHA DE PÃO TIPO FRANCÊS - Embalagem de 200g contendo torradas assadas com manteiga. Validade de 30 dias	und	100
39	TORTA DOCE - Torta doce recheada com diferentes sabores conforme escolha (chocolate, coco, morango, ameixa, chocolate branco, dentre outros), proveniente de panificação, à base de farinha de trigo. Embalada livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Deverão ser acondicionadas em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	kg	70
40	TORTA SALGADA - Torta salgada recheada com diferentes sabores, conforme escolha (frango, queijo, carne, dentre outros), proveniente de panificação À base de farinha de trigo. Embalada livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Deverão ser acondicionados em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	kg	10

Os **produtos** objeto desta contratação são caracterizados como **comuns**, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, conforme o art. 6º inciso XIII da Lei 14.133 de 2021.

O prazo de vigência inicial da **contratação** é de 12 (doze) meses, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de **fornecimento contínuo**, diante disso o contrato poderá ser prorrogado por até 10 anos.

1.4 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação a vigência da contratação.

FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante da necessidade de suprir a demanda alimentar dos diversos setores das secretarias municipais, a aquisição de produtos de panificação é essencial garantir a segurança alimentar e nutricional dos serviços, considerando que são gêneros comumente consumidos na cultura alimentar local. Dessa forma, o presente procedimento visa dar continuidade ao fornecimento destes produtos.

Considerando ainda que a presente contratação se faz necessária, pois se destina ao funcionamento dos serviços públicos nas secretarias municipais nas suas rotinas diárias de serviços, a aquisição de produtos de panificação é indispensável para realização de eventos diversos direcionados à população, como por exemplo: confraternização natalina dos servidores públicos municipais, eventos que visam tratar de assuntos de interesse público, reuniões administrativas e encontros oficiais do executivo municipal, ações nos grupos da assistência social, saúde, educação, além das demais que realizam ações no decorrer do ano.

Por fim, tal aquisição é necessária, haja vista que a descontinuidade do fornecimento de tais produtos podem causar redução na qualidade dos serviços prestados.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução possível é uma **aquisição de produtos de panificação**, que deverá ser realizada por meio de **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, com adoção do critério de julgamento por **MENOR PREÇO**, adjudicação **POR ITEM**, nos termos do Art. 75, inciso II, conforme explanado a seguir:

“Art. 75. É dispensável a licitação:

(...)

II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil, setecentos e vinte cinco reais e cinquenta e nove centavos), no caso de outros serviços e compras;(art.75 da Lei 14.133/21 atualizado pelo Decreto Nº 12.343 de 30/12/2024).”

A realização da contratação direta de que se refere esse instrumento possibilitará que a necessidade demandada seja suprida em atendimento ao que preconiza a legislação, possibilitando eficiência no suprimento da necessidade.

Portanto, a escolha da **Dispensa de Licitação** se fundamenta na necessidade de atender prontamente às demandas da **Secretaria Municipal de Administração**, garantindo uma gestão transparente e eficiente dos recursos públicos.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Não é admitida a subcontratação do objeto.

Não haverá exigência de garantia de proposta ou garantia de contrato.

CRITÉRIO DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

O fornecimento do objeto contratado deverá ser efetuado dentro dos requisitos de QUALIDADE e SEGURANÇA, consoante as condições constantes no termo de referência, obedecer às normas e padrões estabelecidos pela ABNT.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Recomenda-se que seja observado, no que for possível, os seguintes critérios de sustentabilidade:

Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

Não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei n.º 8.078/1990.

Obrigações da administração municipal enquanto contratante

Deverá cumprir integralmente com todas as cláusulas e condições estabelecidas no contrato, garantindo que ambas as partes respeitem suas obrigações.

Efetuar os pagamentos devidos à empresa contratada de acordo com os prazos e condições estabelecidos no contrato, assegurando o pagamento pontual pela execução do serviço do objeto do contrato.

Fornecer a empresa contratada todas as informações e documentos necessários para a correta execução dos serviços em tela.

Designar responsável para garantir que a empresa esteja executando os serviços objeto desta contratação de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Manter registros precisos e atualizados da execução dos serviços, para garantir a eficiência na execução dos recursos públicos.

Em casos de problemas ou irregularidades identificadas na execução dos serviços em tela, a administração municipal deve comunicar imediatamente a empresa contratada e tomar as medidas necessárias para resolver a situação de forma rápida e eficaz. Portanto, na não resolução dos problemas comunicados, a administração deverá acionar as cláusulas contratuais para sanção administrativa contra a contratada.

Requisitos obrigacionais imputadas a contratada

A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, direta ou indiretas, decorrentes de qualquer custo adicionais para a execução dos serviços objeto desta contratação.

A CONTRATADA deverá tomar todas as medidas de segurança cabíveis à execução do serviço, não arcando Administração Municipal com qualquer ônus em caso de acidente.

A CONTRATADA deverá responder pelos danos causados diretamente a Administração Municipal ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.

A CONTRATADA deverá atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação.

A CONTRATADA deverá executar os serviços de acordo com as suas especificações;

A contratada deverá cumprir fielmente todos os prazos definidos no Termo de Referência.

EXECUÇÃO DO OBJETO

Os produtos deverão ser entregues em conformidade com o detalhamento constante neste Termo de Referência, dentro dos prazos e horários estabelecidos pela secretaria solicitante.

O fornecimento do objeto contratado deverá ser efetuado em sujeição as normas técnicas, atendendo aos requisitos mínimos de QUALIDADE, UTILIDADE e SEGURANÇA, consoante as condições constantes no termo, obedecer às normas e padrões da ANVISA, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras e demais normas e legislação pertinente e em vigência.

Os itens devem ser entregues em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

Os **produtos** deverão ser entregues devidamente acondicionados, apresentando características organolépticas (cor, sabor, textura e odor) compatíveis com a qualidade nutricional e sanitária ideal para consumo.

O prazo de validade dos produtos deverá ser de no mínimo 03 (três) meses nos casos de produtos de panificação como biscoitos e bolachas;

Produzidos no máximo 24h antes, no caso de bolos, tortas, patês e sanduíches;

Produzidos no máximo 3h antes da entrega, no caso de salgados e similares ou conforme exigência constante na descrição do item, que deverão ser solicitados no mínimo 24h antes, a depender da característica de cada produto, uma vez que se trata de gêneros alimentícios **perceíveis** que possuem prazo de validade mais reduzido.

Os produtos deverão ser entregues em no máximo 24h (vinte e quatro horas)

contados do recebimento da **ORDEM DE COMPRA**, a ser encaminhada através do e-mail:

compras@jucurutu.rn.gov.com, através do qual serão contados dos prazos para execução e consequente abertura de processos administrativos de punição, nas quantidades, locais, dias e horários indicados no momento da solicitação, **correndo por conta da Contratada** as despesas de seguros, fretes, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

A entrega deverá ser realizada nas sedes das Secretarias Municipais e/ou demais setores na zona urbana, localizadas nos endereços abaixo:

Sedes das Secretarias Municipais de Administração, Finanças, Compras, Planejamento, Agricultura, Gabinete Civil: Deverão ser entregues na sede da respectiva secretaria solicitante. Todas as secretarias possuem sede próxima ao seguinte endereço: Praça João Eufrásio de Medeiros, nº 14, centro, Jucurutu/RN, CEP: 59.330-000.

Sede da Secretaria de Saúde: Rua Epaminondas Lopes, nº 166, centro, Jucurutu/RN, CEP: 59.330-000

Hospital Maternidade Terezinha Lula de Queiroz Santos, Praça Newman Queiroz, Santa Isabel, Jucurutu/RN, CEP: 59.330-000

Sede da Secretaria de Assistência Social: Rua Professor João Bezerra, s/n, centro, Jucurutu/RN, CEP: 59.330-000

Sede da Secretaria de Educação: Rua Professor João Bezerra, s/n, centro, Jucurutu/RN, CEP: 59.330-000

Sede da Secretaria de Obras: Travessa Tiradentes, s/n, centro, Jucurutu/RN, CEP: 59.330,000

Sede da Secretaria de Esporte: Rua Vicente Dutra de Souza, no Ginásio Poliesportivo Ailson Lopes, s/n, centro, Jucurutu/RN, CEP 59.330-000

GESTÃO DO CONTRATO

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.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O **Município de Jucurutu/ RN** poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o **Município de Jucurutu/ RN** poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano

complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). **Fiscalização Técnica**

O acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da prestação ou da execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no edital, para fins de pagamento, conforme o resultado pretendido pela administração, com o eventual auxílio da fiscalização administrativa;

Caberá ao fiscal técnico do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências.

O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexistência ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção.

Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecida.

Fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação.

Comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal administrativo e com o setorial.

Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado. e

Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

Fiscalização Administrativa

O acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas e quanto ao controle do contrato administrativo no que se refere a regularidade fiscal e trabalhista, Verificações de ocorrências (Cumprimento das obrigações contratuais, Obediência aos prazos estabelecidos, Entrega dos documentos obrigatórios, elaboração e encaminhamento de relatório mensal das atividades, prestação dos serviços/entrega dos serviços com a qualidade esperada, Informação ou comunicação de situações a que estava obrigado), notificação extrajudicial, suspensão do contrato, necessidade de rescisão, alterações contratuais, percentual em relação ao valor do contrato, necessidade de reajustes, revisões, repactuações e a providências tempestivas nas hipóteses de inadimplemento.

Caberá ao fiscal técnico do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas;

Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias;

Atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal técnico e com o setorial;

Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado; e

Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

Gestor do Contrato

A coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos, entre outros.

Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial;

Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;

Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço/compra, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de que trata a gestão de contrato;

Elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;

Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;

Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.

O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

Os **itens** serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os **itens** poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de dois (02) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de cinco (05) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

Liquidação

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **30 (trinta) dias** úteis para fins de liquidação.

O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de **R\$ 62.725,59** (sessenta e dois mil setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), conforme ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, prestação de serviços e realização de obras, no âmbito do **Município de Jucurutu/RN, conforme art. 4º, §3º da Resolução nº 011/2024-TCE/ RN.**

Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

O prazo de validade;

A data da emissão;

Os dados do contrato e do órgão contratante;

O período respectivo de execução do contrato;

O valor a pagar; e

Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

A Administração deverá:

verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do **Município de Jucurutu/RN**, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao **Município de Jucurutu/RN**.

Prazo de pagamento

O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **TRINTA (30) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa.

O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de **R\$ 62.725,59** (sessenta e dois mil setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), conforme ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, prestação de serviços e realização de obras, no âmbito do **Município de Jucurutu/RN, conforme art. 4º, §3º da Resolução nº 011/2024-TCE/ RN**.

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo: EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \quad (6 / 100) \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

365.

FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado através de conta corrente da **contratada**, no Banco por ele indicado, contados da data de entregado atestado da execução do serviço constante na Nota Fiscal, com visto do funcionário competente do setor de recebimento definitivo. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

Independente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

O contratado 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.

SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, com adoção do critério de julgamento por **MENOR PREÇO**, adjudicação **POR ITEM**, nos termos do Art. 75, inciso II, da Lei Federal n.º 14.133/2021.

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica:

Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de

Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal e trabalhista:

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - **CNPJ**.

Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

Prova de inscrição no cadastro de **contribuintes Estadual**, se houver, relativo à sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual e Municipal** da sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estaduais e Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:

a. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

Preferência ME/EPP/Equiparadas na Participação na Licitação: Sim.

Participação exclusiva de empresas enquadradas como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte situadas no âmbito Local, conforme Art. 2º, inciso IV, que determina a regionalização com limites geográficos do Município de Jucurutu/RN, para os itens cujo valor total for até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), nos termos da Lei Municipal nº 1.113/2024.

ESTIMATIVA DO PREÇO

O valor foi estimado para contratação por um período de 12 (doze) meses, culminando no valor global de **R\$ 62.721,95 (sessenta e dois mil, setecentos e vinte e um reais e noventa e cinco centavos)**, mediante valores provenientes de cotação com empresa local do ramo, conforme explanado no DFD.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral **Município de Jucurutu/RN** deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- Gestão/Unidade:

- 03.003 – Secretaria Municipal de Administração;
- 06.006 - Sec.Mun.de Obras e Serviços Urbanos;
- 07.007 – Secretaria Municipal de Educação e Cultura;
- 09.009 – Secretaria Municipal de Saúde;
- 10.010 – Fundo Municipal de Assistência Social;
- 11.011 - Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;
- 08.008 - Secretaria Municipal de Esporte Lazer e Turismo

- Fontes de Recursos:

- 15000000 - Recursos não Vinculados de Impostos;
- 17000000 - Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneres da União; 17050000 - Transferência dos Estados Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural; 17200000 - Transferências da União referentes às participações na exploração de Petróleo e Gás Natural destinadas ao FEP-Lei 9.478/1997;
- 17500000 - Recursos da Contribuição de Intervenção no Domínio Econômico – CIDE; 15001001 - Recursos não Vinculados de Impostos - Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino
- 15001002 - Recursos não Vinculados de Impostos - Despesas com ações e serviços públicos de saúde
- 15400000 - Transferências do FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos
- 16000000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde
- 16210000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual
- 17063110 - Transferências da União decorrentes de emendas parlamentares individuais 16600000 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social – FNAS 16610000 - Transferência de Recursos dos Fundos Estaduais de Assistência Social 16690000 - Outros Recursos Vinculados à Assistência Social
- 17080000 - Transferência da União Referente à Compensação Financeira de Recursos Minerais

- Programa de Trabalho:

- 0002 - GESTÃO ADMINISTRATIVA SUPERIOR
- 0003 - ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
- 0004 - ADMINISTRAÇÃO TRIBUTÁRIA
- 0012 - EDUCAÇÃO PARA TODOS
- 0015 - DESENVOLVIMENTO INFRA-ESTRUTURA URBANA
- 0010 - SAÚDE PARA TODOS
- 0008 - ASSISTENCIA SOCIAL A TODOS
- 0018 - RESPEITO E PROTEÇÃO AO MEIO AMBIENTE
- 0020 - PROMOÇÃO A PRODUÇÃO AGRÍCOLA E PECUÁRIA
- 0023 - INCENTIVO AO TURISMO REGIONAL

- Elemento de Despesa:

- 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

– Projeto/Atividade:

2003 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 2006 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE FINANÇAS
 2008 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DE SECRETARIA DE OBRAS, VIAÇÃO E SERVIÇOS URBANOS
 2028 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
 2011 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO ENSINO BÁSICO
 2013 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO ENSINO BÁSICO - FUNDEB 30
 2035 MANUTENÇÃO DO ENSINO PRÉ-ESCOLAR -FUNDEB 30
 2049 MANUTENÇÃO DO ENSINO PRÉ - ESCOLAR 10
 2218 MANUTENÇÃO DO ENSINO CRECHE - FUNDEB 30
 2220 MANUTENÇÃO DO ENSINO CRECHE 25%
 2219 MANUTENÇÃO DO ENSINO EJA -FUNDEB 30
 2223 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS DA ATENÇÃO BÁSICA
 2030 MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSOCIAL
 2048 MANUT. PROG. MEDIA E ALTA COMPLEXIDADE AMBULATORIAL
 2046 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DOS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA

2064 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DOS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE MEDIA
 2097 MANUTENÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
 2118 MANUTENÇÃO DO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
 2102 CONCESSÃO E OFERTA DE BENEFÍCIOS EVENTUAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
 2015 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE ESPORTE E LAZER

– PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não há no Município de Jucurutu/ RN o Plano de Contratações Anual para o exercício financeiro de 2024 diante de que tal exigência é recente, que dependerá de regulamentação. Contudo, isso não inviabiliza que a contratação em tela seja realizada pela Administração.

No entanto, a presente contratação goza de previsibilidade do Planejamento Estratégico desta Administração, por meio do Plano Plurianual 2022 a 2025, instituído pela Lei Municipal nº 1039/2021, através da **FUNÇÃO**003.003 – Secretaria Municipal de Administração;

06.006 - Sec.Mun.de Obras e Serviços Urbanos;

07.007 – Secretaria Municipal de Educação e Cultura;

09.009 – Secretaria Municipal de Saúde;

10.010 – Fundo Municipal de Assistência Social;

11.011 - Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

08.008 - Secretaria Municipal de Esporte Lazer e Turismo

AÇÕES: 2003 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

2006 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE FINANÇAS

2008 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DE SECRETARIA DE OBRAS, VIAÇÃO E SERVIÇOS URBANOS

2028 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

2011 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO ENSINO BÁSICO

2013 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO ENSINO BÁSICO - FUNDEB 30

2035 MANUTENÇÃO DO ENSINO PRÉ-ESCOLAR -FUNDEB 30

2049 MANUTENÇÃO DO ENSINO PRÉ - ESCOLAR 10

2218 MANUTENÇÃO DO ENSINO CRECHE - FUNDEB 30

2220 MANUTENÇÃO DO ENSINO CRECHE 25%

2219 MANUTENÇÃO DO ENSINO EJA -FUNDEB 30

2223 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS DA ATENÇÃO BÁSICA

2030 MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSOCIAL

2048 MANUT. PROG. MEDIA E ALTA COMPLEXIDADE AMBULATORIAL

2046 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DOS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA

2064 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DOS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE MEDIA

2097 MANUTENÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

2118 MANUTENÇÃO DO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

2102 CONCESSÃO E OFERTA DE BENEFÍCIOS EVENTUAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

2015 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE ESPORTE E LAZER

Sandra Azevedo Queiroz Portaria nº 136/2025

(assinado eletronicamente)

O presente Termo de Referência foi elaborado pela servidora Sandra Azevedo Queiroz – Secretaria Municipal de Compras.

ANEXO II**VALORES MÁXIMOS DE REFERÊNCIA (VALOR MÁXIMO A SER ADJUDICADO)**

Item	Descrição	Und. Med.	Qte.	Valor Unitário	Valor Total
1	BISCOITO COMUM – Tipo padaria, fabricação; validade; ingredientes; Informação Nutricional. Fardo com 30 und com Emb. Plástica de 250g cada.	fardo	8	97,50	780,00
2	BISCOITO DOCE TIPO RAIVINHAS - Tipo padaria, embalagem plástica c/ 200g, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. UM 1.150	und	100	4,15	415,00
3	BISCOITO PALITO DOCE - Embalagem plástica, transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço fabricante. Fardo com 30 und de 300g.	fardo	5	125,00	625,00

4	BOLACHA COMUM – Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, contendo fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, fardo com 30 und	fardo	12	67,50	810,00
5	BOLACHA DE LEITE - Tipo padaria, à base de leite e farinha de trigo, fabricação e validade; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem com 300g. Fardo com 20 unidades.	fardo	5	103,87	519,35
6	BOLACHA MANTEIGA - Tipo padaria, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem plástica, c/ 250g, fardo com 30 und	fardo	12	141,40	1.696,80
7	BOLACHA SETE CAPAS - Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, FARDO COM 30 UND, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	fardo	5	132,50	662,50
8	BOLINHOS DE OVOS - Á base de farinha de trigo e ovos, adicionados de outros ingredientes necessários; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem de 500g com 10 unidades de bolinhos	pet	80	6,67	533,60
9	BOLO DE CENOURA - Á base de cenoura e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	80	23,45	1.876,00
10	BOLO DE LEITE - Á base de farinha de trigo e leite, adicionado de quatro ingredientes necessários: leite, farinha de trigo, açúcar e manteiga. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as	kg	75	20,95	1.571,25
	exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.				
11	BOLO DE MILHO - Á base de milho e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	30	18,74	562,20
12	BOLO DE OVOS - Á base de farinha de trigo e ovos, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	30	19,61	588,30
13	BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE - Á base de farinha de trigo e chocolate em pó adicionado de outros ingredientes necessários, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	30	22,51	675,30
14	BOLO SIMPLES DE FUBÁ - Á base de fubá e adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	15	19,10	286,50
15	BOLO TIPO BROWNIE – Bolo de chocolate, à base de farinha de trigo sem fermento, chocolate, manteiga e açúcar, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	20	40,88	817,60
16	BOLO TIPO "PÉ DE MOLEQUE" - à base de farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários, incluindo castanhas de caju. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa.	kg	20	33,29	665,80
17	CANJICA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco, canela. Deverá ser produzido no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado organoléptico (cor, sabor, textura e cheiro) adequadas para consumo.	kg	10	22,46	224,60
18	MINI PANETONE DE CHOCOLATE – Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de chocolate. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa. Unidade contendo 80g.	und	300	4,50	1.350,00
19	MINI PANETONE DE FRUTAS CRISTALIZADAS - Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de frutas cristalizadas. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento.	und	300	4,49	1.347,00

	Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa. Unidade contendo 80g.				
20	PAMONHA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco. Embalada na palha, feito no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado organoléptico (cor, sabor, textura e cheiro) adequadas para consumo.	kg	10	25,22	252,20
21	PÃO DE FORMA INTEGRAL – Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos integrais. Livre	und	850	7,31	6.213,50

	de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g.				
22	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, emulsificantes. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g	und	600	6,08	3.648,00
23	PÃO DE HAMBURGUER TRADICIONAL – KG - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos de gergelim. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	10	14,63	146,30
24	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO – KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de frango. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	kg	10	53,00	530,00
25	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE CARNE NA NATA – KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de carne na nata. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	kg	10	66,63	666,30
26	PÃO DE QUEIJO – KG Produto à base polvilho e queijo. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	8	58,95	471,60

27	PÃO DOCE - KG Produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), açúcar, sal, leite em pó integral de origem animal, recheado com coco. Embalagem deverá ser acondicionada por meio de sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	10	19,38	193,80
28	PÃO SEDA - KG composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	850	14,68	12.478,00
29	PÃO TIPO FRANCÊS – KG Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	100	14,39	1.439,00
30	PATÊ DE CARNE DE SOL NA NATA – patê cremoso de carne de sol recheado com nata, creme de leite, nata, azeitona e demais ingredientes	kg	5	63,53	317,65
31	PATÊ DE FRANGO – patê de frango, cremoso, recheado com creme de leite, requeijão, maionese, cenoura, azeitona e/ou ingredientes similares	kg	5	45,45	227,25
32	ROCAMBOLE DE CHOCOLATE - elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite, manteiga, recheio com chocolate, leite condensado, ninho e outras substâncias permitidas, acondicionadas em embalagem de plástico atóxico transparente	kg	5	50,75	253,75

	(embalagem com 1 kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária: caixa de papel resistente.				
33	SALGADINHO EM PETISCOS - petiscos de salgados assados no forno, diversos sabores (cebola com salsa, alho, queijo, entre outros), em formato redondo ou em tiras.	kg	5	39,69	198,45
34	SALGADINHOS FRITOS - tipo coquetel peso médio de (+/-25g), cada, tipos: mini coxinha de frango, mini risole de frango-carne, mini croquete de carne de sol, calabresa, presunto, mini bolinha de queijo, canudinho em formato de cone com recheio de carne, frango ou chocolate. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.	cento	120	66,00	7.920,00
35	SALGADINHOS DE FORNO - tipo coquetel peso médio de (+/-25g), cada, tipos: mini esfirra de frango ou carne, mini empadinha de frango, mini croissant de frango ou carne, mini quiche de frango,	cento	70	66,17	4.631,90

	minipastel de forno recheado com frango, mini folhado de queijo, frango ou carne, mini pãozinho de queijo com patê de frango. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.				
36	SANDUICHE NATURAL - Feito com pão tipo integral, recheado com 120g de patê de frango, peito de peru e salada.	und	200	10,38	2.076,00
37	SANDUICHE NORDESTINO DE CARNE DE SOL NA NATA -Feito com pão de hambúrguer tipo brioche pesando entre 60 a 70g, recheado com 120g de carne de sol na nata e queijo de coalho	und	100	7,17	717,00
38	TORRADINHA DE PÃO TIPO FRANCÊS - Embalagem de 200g contendo torradas assadas com manteiga. Validade de 30 dias	und	100	4,45	445,00
39	TORTA DOCE - Torta doce recheada com diferentes sabores conforme escolha (chocolate, coco, morango, ameixa, chocolate branco, dentre outros), proveniente de panificação, à base de farinha de trigo. Embalada livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Deverão ser acondicionadas em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	kg	70	47,73	3.341,10
40	TORTA SALGADA - Torta salgada recheada com diferentes sabores, conforme escolha (frango, queijo, carne, dentre outros), proveniente de panificação À base de farinha de trigo. Embalada livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Deverão ser condicionados em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	kg	10	53,45	534,50
VALOR TOTAL					62.708,10

A presente Pesquisa de Preço foi elaborado pelo servidor Jociene Bezerra de Medeiros – Pesquisador Oficial.

ANEXO III – MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Ref. Processo Administrativo nº 17010001/2025 – Dispensa nº 007/2025

Srª. Agente de Contratação

A Empresa sediada à (rua, bairro, cidade, telefone, etc), inscrita no CNPJ/MF sob nº , propõe ao **Município de Jucurutu/RN**, a aquisição dos itens abaixo indicados, nas seguintes condições:

Valores:

Item	Descrição	Und. Med.	Qte.	Valor Unitário	Valor Global
1	BISCOITO COMUM – Tipo padaria, fabricação; validade; ingredientes; Informação Nutricional. Fardo com 30 und com Emb. Plástica de 250g cada.	fardo	8		
2	BISCOITO DOCE TIPO RAIVINHAS - Tipo padaria, embalagem plástica c/ 200g, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. UM 1.150	und	100		
3	BISCOITO PALITO DOCE - Embalagem plástica, transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço fabricante. Fardo com 30 und de 300g.	fardo	5		
4	BOLACHA COMUM – Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, contendo fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, fardo com 30 und				
5	BOLACHA DE LEITE - Tipo padaria, à base de leite e farinha de trigo, fabricação e validade; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem com 300g. Fardo com 20 unidades.	fardo	5		
6	BOLACHA MANTEIGA - Tipo padaria, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem plástica, c/ 250g, fardo com 30 und	fardo	12		
7	BOLACHA SETE CAPAS - Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, FARDO COM 30 UND, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	fardo	5		
8	BOLINHOS DE OVOS - À base de farinha de trigo e ovos, adicionados de outros ingredientes necessários; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do	pet	80		

	alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem de 500g com 10 unidades de bolinhos				
9	BOLO DE CENOURA - À base de cenoura e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que	kg	80		
	evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.				
10	BOLO DE LEITE - À base de farinha de trigo e leite, adicionado de quatro ingredientes necessários: leite, farinha de trigo, açúcar e manteiga. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	75		
11	BOLO DE MILHO - À base de milho e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	30		
12	BOLO DE OVOS - À base de farinha de trigo e ovos, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002. da Anvisa.	kg	30		
13	BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE - À base de farinha de trigo e chocolate em pó adicionado de outros ingredientes necessários, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	30		
14	BOLO SIMPLES DE FUBÁ - À base de fubá e adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do	kg	15		
	alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.				
15	BOLO TIPO BROWNIE – Bolo de chocolate, à base de farinha de trigo sem fermento, chocolate, manteiga e açúcar, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	20		
16	BOLO TIPO “PÉ DE MOLEQUE” - à base de farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários, incluindo castanhas de caju. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa.	kg	20		
17	CANJICA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco, canela. Deverá ser produzido no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado organoléptico (cor, sabor, textura e cheiro) adequadas para consumo.	kg	10		
18	MINI PANETONE DE CHOCOLATE – Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de chocolate. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa. Unidade contendo 80g.	und	300		
19	MINI PANETONE DE FRUTAS CRISTALIZADAS - Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de frutas cristalizadas. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as	und	300		
	exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa. Unidade contendo 80g.				
20	PAMONHA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco. Embalada na palha, feito no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado organoléptico (cor, sabor, textura e cheiro) adequadas para consumo.	kg	10		
21	PÃO DE FORMA INTEGRAL – Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos integrais. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g.	und	850		
22	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, emulsificantes. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g	und	600		
23	PÃO DE HAMBURGUER TRADICIONAL – KG - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos de gergelim. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros	kg	10		

	aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.				
24	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO – KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de frango. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	kg	10		
25	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE CARNE NA NATA – KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de carne na nata. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	kg	10		
26	PÃO DE QUEIJO – KG Produto à base polvilho e queijo. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	8		
27	PÃO DOCE - KG Produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), açúcar, sal, leite em pó integral de origem animal, recheado com coco. Embalagem deverá ser acondicionada por meio de sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	10		
28	PÃO SEDA - KG composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	850		
29	PÃO TIPO FRANCÊS – KG Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	100		
30	PATÊ DE CARNE DE SOL NA NATA – patê cremoso de carne de sol recheado com	kg	5		
	nata, creme de leite, nata, azeitona e demais ingredientes				
31	PATÊ DE FRANGO – patê de frango, cremoso, recheado com creme de leite, requeijão, maionese, cenoura, azeitona e/ou ingredientes similares	kg	5		
32	ROCAMBOLE DE CHOCOLATE - elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite, manteiga, recheio com chocolate, leite condensado, ninho e outras substâncias permitidas, acondicionadas em embalagem de plástico atóxico transparente (embalagem com 1 kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária: caixa de papel resistente.	kg	5		
33	SALGADINHO EM PETISCOS - petiscos de salgados assados no forno, diversos sabores (cebola com salsa, alho, queijo, entre outros), em formato redondo ou em tiras.	kg	5		
34	SALGADINHOS FRITOS - tipo coquetel peso médio de (+/-25g), cada, tipos: mini coxinha de frango, mini risole de frango-carne, mini croquete de carne de sol, calabresa, presunto, mini bolinha de queijo, canudinho em formato de cone com recheio de carne, frango ou chocolate. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.	cento	120		
35	SALGADINHOS DE FORNO - tipo coquetel peso médio de (+/-25g), cada, tipos: mini esfirra de frango ou carne, mini empadinha de frango, mini croissant de frango ou carne, mini quiche de frango, minipastel de forno recheado com frango, mini folhado de queijo, frango ou carne, mini pãozinho de queijo com patê de frango. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e	cento	70		
	aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.				
36	SANDUICHE NATURAL - Feito com pão tipo integral, recheado com 120g de patê de frango, peito de peru e salada.	und	200		
37	SANDUICHE NORDESTINO DE CARNE DE SOL NA NATA - Feito com pão de hambúrguer tipo brioche pesando entre 60 a 70g, recheado com 120g de carne de sol na nata e queijo de coalho	und	100		
38	TORRADINHA DE PÃO TIPO FRANCÊS - Embalagem de 200g contendo torradas assadas com manteiga. Validade de 30 dias	und	100		
39	TORTA DOCE - Torta doce recheada com diferentes sabores conforme escolha (chocolate, coco, morango, ameixa, chocolate branco, dentre outros), proveniente de panificação, à base de farinha de trigo. Embalada livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Deverão ser acondicionadas em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validos mínima de 24 horas após entrega.	kg	70		
40	TORTA SALGADA - Torta salgada recheada com diferentes sabores, conforme escolha (frango, queijo, carne, dentre outros), proveniente de panificação À base de farinha de trigo. Embalada livre de	kg	10		

sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Deverão ser condicionados em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.				
--	--	--	--	--

Nos preços acima estão incluídos todos os insumos que o compõem, inclusive as despesas com: tributos, encargos sociais e trabalhistas, fretes, carga e descarga, seguros, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no **fornecimento dos produtos** objeto desta Licitação.

Prazo de validade da proposta: (no mínimo de 60 dias).

Caso nos seja adjudicado o objeto da presente licitação, nos comprometemos receber **a nota de empenho/ autorização de compra** no prazo determinado no Edital, indicando para esse fim o Sr. , Carteira de identidade nº , CPF nº , (função na empresa), (endereço residencial) como responsável legal desta empresa.

Dados bancários: (informar banco, agência e conta corrente).

E-mail para o recebimento da AC e Telefone de Contato: .

Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e em seus anexos.

Local e data,

Nome e Cargo do Representante da Empresa CPF nº

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE NEPOTISMO

A empresa....., inscrita no CNPJ nº , com sede na..... , por intermédio de seu representante legal, o Sr.(a)....., infra-assinado, portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF/MF nº , **para os fins de classificação de sua proposta neste Processo Licitatório**, em cumprimento ao disposto no art. 14, IV da Lei nº 14.133/2021, **DECLARA expressamente, sob as penas da lei, que NÃO SE ENQUADRA EM NENHUMA DAS SITUAÇÕES ABAIXO DESCRITAS QUE IMPORTE NA PRÁTICA DE NEPOTISMO:**

- vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com Prefeito, o Vice-Prefeito e os Vereadores do **Município de Jucurutu/ RN** e com servidores Municipais ocupantes de cargo efetivo ou comissionado que desempenhem função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato;

- que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

Atenciosamente, Local e data.

(assinatura do representante legal)

ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE FAZEM ENTRE SI **O MUNICÍPIO DE JUCURUTU/RN** E A EMPRESA

.....
MUNICÍPIO DE JUCURUTU/RN, inscrito no CNPJ/ MF sob o nº 08.095.283/0001-04, com sede na Praça João Eufrásio de Medeiros, nº 14, Centro, Jucurutu/RN, CEP: 59.330-000, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Iogo Nielson Queiroz e Silva, brasileiro, casado, gestor público, portador de RG nº 19.44.995 (SSP/RN) e CPF nº 061.555.994-83, residente na Rua Ludgero Bezerra, nº 200, COHAB, Jucurutu/ RN, CEP: 59.330-000, e o(a) empresa

....., *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº....., sediado(a) na*

....., *em..... doravante designado CONTRATADO, neste ato*

representado(a) por..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo 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 de **Dispensa de Licitação**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

O objeto do presente instrumento é a **AQUISIÇÃO GRADATIVA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO EM GERAL**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

Objeto da contratação:

Item	Descrição	Und. Med.	Qte.
1	BISCOITO COMUM – Tipo padaria, fabricação; validade; ingredientes; Informação Nutricional. Fardo com 30 und com Emb. Plástica de 250g cada.	fardo	8
2	BISCOITO DOCE TIPO RAIVINHAS -Tipo padaria, embalagem plástica c/ 200g, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. UM 1.150	und	100
3	BISCOITO PALITO DOCE - Embalagem plástica, transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço fabricante. Fardo com 30 und de 300g.	fardo	5
4	BOLACHA COMUM – Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, contendo fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em	fardo	12

	conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, fardo com 30 und		
5	BOLACHA DE LEITE - Tipo padaria, à base de leite e farinha de trigo, fabricação e validade; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, fardo embalagem com 300g. Fardo com 20 unidades.	fardo	5
6	BOLACHA MANTEIGA - Tipo padaria, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem plástica, c/ 250g, fardo com 30 und	fardo	12
7	BOLACHA SETE CAPAS - Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, FARDO COM 30 UND, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	fardo	5
8	BOLINHOS DE OVOS - À base de farinha de trigo e ovos, adicionados de outros ingredientes necessários; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem de 500g com 10 unidades de bolinhos	pct	80
9	BOLO DE CENOURA - À base de cenoura e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	80
10	BOLO DE LEITE - À base de farinha de trigo e leite, adicionado de quatro ingredientes necessários: leite, farinha de trigo, açúcar e manteiga. Livre de sujidades, fungos ou	kg	75

	quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.		
11	BOLO DE MILHO - À base de milho e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	30
12	BOLO DE OVOS - À base de farinha de trigo e ovos, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	30
13	BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE - À base de farinha de trigo e chocolate em pó adicionado de outros ingredientes necessários, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	30
14	BOLO SIMPLES DE FUBA - À base de fubá e adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	15
15	BOLO TIPO BROWNIE - Bolo de chocolate, à base de farinha de trigo sem fermento, chocolate, manteiga e açúcar, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	kg	20
16	BOLO TIPO "PÉ DE MOLEQUE" - à base de farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários, incluindo castanhas de caju. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa.	kg	20
17	CANJICA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco, canela. Deverá ser produzido no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado	kg	10

	organoléptico (cor, sabor, textura e cheiro) adequadas para consumo.		
18	MINI PANETONE DE CHOCOLATE - Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de chocolate. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa. Unidade contendo 80g.	und	300
19	MINI PANETONE DE FRUTAS CRISTALIZADAS - Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de frutas cristalizadas. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da Anvisa. Unidade contendo 80g.	und	300
20	PAMONHA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco. Embalada na palha, feito no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado organoléptico (cor, sabor, textura e cheiro) adequadas para consumo.	kg	10
21	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos integrais. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g.	und	850
22	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, emulsificantes. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g	und	600
23	PÃO DE HAMBURGUER TRADICIONAL - KG - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos de gergelim. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	10

24	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO - KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de frango. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	kg	10
25	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE CARNE NA NATA - KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de carne na nata. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	kg	10
26	PÃO DE QUEIJO - KG Produto à base polvilho e queijo. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	kg	8

27	PÃO DOCE - KG Produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), açúcar, sal, leite em pó integral de origem animal, recheado com coco. Embalagem deverá ser acondicionada por meio de sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	10
28	PÃO SEDA - KG composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	850
29	PÃO TIPO FRANCÊS - KG Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	kg	100
30	PATÊ DE CARNE DE SOL NA NATA – patê cremoso de carne de sol recheado com nata, creme de leite, nata, azeitona e demais ingredientes	kg	5
31	PATÊ DE FRANGO – patê de frango, cremoso, recheado com creme de leite, requeijão, maionese, cenoura, azeitona e/ou ingredientes similares	kg	5
32	ROCAMBOLE DE CHOCOLATE - elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite, manteiga, recheio com	kg	5

	chocolate, leite condensado, ninho e outras substâncias permitidas, acondicionadas em embalagem de plástico atóxico transparente (embalagem com 1 kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária: caixa de papel resistente.		
33	SALGADINHO EM PETISCOS - petiscos de salgados assados no forno, diversos sabores (cebola com salsa, alho, queijo, entre outros), em formato redondo ou em tiras.	kg	5
34	SALGADINHOS FRITOS - tipo coquetel peso médio de (+/- 25g), cada, tipos: mini coxinha de frango, mini risole de frango-carne, mini croquete de carne de sol, calabresa, presunto, mini bolinha de queijo, canudinho em formato de cone com recheio de carne, frango ou chocolate. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.	cento	120
35	SALGADINHOS DE FORNO - tipo coquetel peso médio de (+/-25g), cada, tipos: mini esfirra de frango ou carne, mini empadinha de frango, mini croissant de frango ou carne, mini quiche de frango, minipastel de forno recheado com frango, mini folhado de queijo, frango ou carne, mini pãozinho de queijo com patê de frango. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.	cento	70
36	SANDUICHE NATURAL - Feito com pão tipo integral, recheado com 120g de patê de frango, peito de peru e salada.	und	200
37	SANDUICHE NORDESTINO DE CARNE DE SOL NA NATA -Feito com pão de hambúrguer tipo brioche pesando entre 60 a 70g, recheado com 120g de carne de sol na nata e queijo de coalho	und	100
38	TORRADINHA DE PÃO TIPO FRANCÊS - Embalagem de 200g contendo torradas assadas com manteiga. Validade de 30 dias	und	100
39	TORTA DOCE - Torta doce recheada com diferentes sabores conforme escolha (chocolate, coco, morango, ameixa, chocolate branco, dentre outros), proveniente de panificação, à base de farinha de trigo. Embalada livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do	kg	70

	alimento. Deverão ser acondicionadas em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.		
40	TORTA SALGADA - Torta salgada recheada com diferentes sabores, conforme escolha (frango, queijo, carne, dentre outros), proveniente de panificação À base de farinha de trigo. Embalada livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Deverão ser condicionados em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	kg	10

Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

O Termo de Referência;

A Autorização de Contratação Direta;

A Proposta do contratado; e

Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA, PRORROGAÇÃO, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

- O prazo de vigência inicial da contratação é de **12 (doze) meses**, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de **fornecimento contínuo**, diante disso o contrato poderá ser prorrogado por até 10 anos.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

O valor da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ ().

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 SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

Os preços inicialmente contratados são fixos e irajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **de 2025**.

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **IPCA (IBGE) - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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).

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

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.

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.

O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

São obrigações do Contratante:

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

A Administração terá o prazo de **um (01) mês**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **um (01) mês**.

Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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:

Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.

Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para qualificação na contratação direta;
Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

As partes deverão cumprir a *Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD)*, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do *art. 6º da LGPD*.

É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

Terminado o tratamento dos dados nos termos do *art. 15 da LGPD*, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do *art. 16 da LGPD*, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (*LGPD, art. 37*), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

11.1

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

der causa à inexecução parcial do contrato;

der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

der causa à inexecução total do contrato;

ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

praticar ato fraudulento na execução do contrato;

comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

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 (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021); 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 (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

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 (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Multa:

Moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de trinta (30) dias;
Moratória de 0,05% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

i.O atraso superior a trinta (30) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.

Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.

Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 20% a 30% do valor do Contrato.

Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 11% a 19% do valor do Contrato.

Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de trinta (30) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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.

Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a natureza e a gravidade da infração cometida;

as peculiaridades do caso concreto;

as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

os danos que dela provierem para o Contratante;

a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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 (art. 159).

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo **Município de Jucurutu/RN** decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o **Município de Jucurutu/RN**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

O contrato poderá 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.

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

A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção 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.

O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

Balanco dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

Indenizações e multas.

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 (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral **Município de Jucurutu/RN** deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- Gestão/Unidade:

03.003 – Secretaria Municipal de Administração;

06.006 - Sec.Mun.de Obras e Serviços Urbanos;

07.007 – Secretaria Municipal de Educação e Cultura;

09.009 – Secretaria Municipal de Saúde;

10.010 – Fundo Municipal de Assistência Social;

11.011 - Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

08.008 - Secretaria Municipal de Esporte Lazer e Turismo

- Fontes de Recursos:

15000000 - Recursos não Vinculados de Impostos;

17000000 - Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneres da União; 17050000 - Transferência dos Estados Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural; 17200000 - Transferências da União referentes às participações na exploração de Petróleo e Gás Natural destinadas ao FEP-Lei 9.478/1997;

17500000 - Recursos da Contribuição de Intervenção no Domínio Econômico – CIDE; 15001001 - Recursos não Vinculados de Impostos - Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino

15001002 - Recursos não Vinculados de Impostos - Despesas com ações e serviços públicos de saúde

15400000 - Transferências do FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos

16000000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde

16210000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual

17063110 - Transferências da União decorrentes de emendas parlamentares individuais 16600000 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social – FNAS 16610000 - Transferência de Recursos dos Fundos Estaduais de Assistência Social 16690000 - Outros Recursos Vinculados à Assistência Social

17080000 - Transferência da União Referente à Compensação Financeira de Recursos Minerais

- Programa de Trabalho:

0002 - GESTÃO ADMINISTRATIVA SUPERIOR

0003 - ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

0004 - ADMINISTRAÇÃO TRIBUTARIA

0012 - EDUCAÇÃO PARA TODOS

0015 - DESENVOLVIMENTO INFRA-ESTRUTURA URBANA

0010 - SAUDE PARA TODOS

0008 - ASSISTENCIA SOCIAL A TODOS

0018 - RESPEITO E PROTEÇÃO AO MEIO AMBIENTE

0020 - PROMOÇÃO A PRODUÇÃO AGRÍCOLA E PECUÁRIA

0023 - INCENTIVO AO TURISMO REGIONAL

- Elemento de Despesa:

339030 – MATERIAL DE CONSUMO

- Projeto/Atividade:

2003 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

2006 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE FINANÇAS

2008 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE OBRAS, VIAÇÃO E SERVIÇOS URBANOS

2028 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

2011 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO ENSINO BÁSICO

2013 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO ENSINO BÁSICO - FUNDEB 30

2035 MANUTENÇÃO DO ENSINO PRÉ-ESCOLAR -FUNDEB 30

2049 MANUTENÇÃO DO ENSINO PRÉ - ESCOLAR 10

2218 MANUTENÇÃO DO ENSINO CRECHE - FUNDEB 30

2220 MANUTENÇÃO DO ENSINO CRECHE 25%

2219 MANUTENÇÃO DO ENSINO EJA -FUNDEB 30

2223 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS DA ATENÇÃO BÁSICA

2030 MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSOCIAL

2048 MANUT. PROG. MEDIA E ALTA COMPLEXIDADE AMBULATORIAL

2046 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DOS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA

2064 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DOS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE MEDIA

2097 MANUTENÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

2118 MANUTENÇÃO DO FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

2102 CONCESSÃO E OFERTA DE BENEFÍCIOS EVENTUAIS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

2015 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SECRETARIA DE ESPORTE E LAZER

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

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

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.

As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como

no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e na imprensa oficial do Município – FAMUP.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

Fica eleito o **Foro da Jucurutu/RN** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei n.º 14.133/21.

E assim, por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato, em três (03) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Jucurutu/RN, a data de assinatura do presente Instrumento será a data da última assinatura digital do último representante das Partes que o assinar.

<i>IOGO NIELSON DE QUEIROZ E SILVA</i>	XXXXXXXXXX
Prefeito Municipal	P/Contratada
P/Contratante	

Publicado por:
Aldimaria Domingos da Silva
Código Identificador:49C272B4

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte no dia 10/02/2025. Edição 3473

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/femurn/>