

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS E DO HOSPITAL MUNICIPAL ANTÔNIA GRAPIUNA**, conforme natureza, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

NOME	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
BISCOITO CHIMANGO	Produto de panificação assado, não perecível, fabricado primariamente com polvilho (fécula de mandioca), água, gordura e sal, podendo ser adicionado de queijo ou leite, de acordo com a formulação do fabricante e legislação vigente.	UNI	2.000	R\$ 1,00	R\$ 2.000,00
BISCOITO CHIPA	Produto de panificação assado, não perecível, conhecido como Chipa. Deve ser fabricado à base de polvilho (doce e/ou azedo), queijo, leite, ovos, manteiga ou óleo, e sal, de acordo com a formulação tradicional e legislação vigente.	UNI	2.000	R\$ 1,50	R\$ 3.000,00
BOLO REDONDO	Bolo redondo com vários sabores (chocolate, baunilha, fubá, coco, laranja, etc.) peso médio de 400g a 500g	UNI	600	R\$ 12,91	R\$ 7.746,00
PÃO FRANCÊS	Produto alimentício pronto para consumo, do tipo pão francês, elaborado com farinha de trigo e demais ingredientes tradicionais, porcionado individualmente com peso aproximado de 50 g por unidade. A previsão de consumo é de aproximadamente 30.000 unidades, correspondentes a 1.500 kg. Esclarece-se que o peso unitário é informado apenas para fins de estimativa do quantitativo, tendo em vista que a cotação considerou o preço de 50 g do pão, embora o fornecimento, faturamento e pagamento sejam realizados exclusivamente por quilograma (KG), conforme previsto no processo.	KG	30.000 und	R\$ 1,09	R\$ 32.700,00
PÃO DOCE	Pão doce de 50g, unidade	UNI	25.000	R\$ 0,81	R\$ 20.250,00



PÃO RECHEADO GRANDE	Pão recheado grande de 800g, unidade	UNI	600	R\$ 10,00	R\$ 6.000,00
PÃO SOVADO 500g	Pão sovado, pacote	PAC	3.000	R\$ 4,10	R\$ 12.300,00
ROSCA CASEIRA	Rosca caseira de 70g, unidade	UNI	500	R\$ 1,66	R\$ 830,00
ROSCA RECHEADA	Rosca recheada de 800g, unidade	UNI	600	R\$ 12,90	R\$ 7.740,00
SONHO DE QUEIJO	Sonho de queijo, unidade	UNI	4.000	R\$ 1,26	R\$ 5.040,00
TORRADA	Torrada, pacote de 500g	UNI	300	R\$ 11,98	R\$ 3.594,00
MINI PÃO DE QUEIJO	Produto alimentício pronto para consumo, elaborado à base de fécula de mandioca e queijo, porcionado individualmente com peso aproximado de 20 g por unidade . A indicação do peso unitário tem finalidade exclusivamente estimativa, visando demonstrar que o fornecimento total de 200 kg corresponde, em média, a 10.000 unidades . Ressalta-se que a cotação e o pagamento do fornecimento serão realizados exclusivamente por quilograma , não havendo aquisição por unidade.	Kg	200	R\$ 44,27	R\$ 8.854,00
PAO DE CEBOLA	Produto assado, pronto para consumo, com aproximadamente 50 g, elaborado com farinha de trigo e cebola. Deve apresentar cor dourada, miolo macio, aroma característico e ausência de deformações ou contaminações.	Und	6000	R\$ 0,84	R\$ 5.040,00
PAO DE ALHO	Produto alimentício elaborado com farinha de trigo e creme de alho, porcionado com aproximadamente 50 g por unidade. Deve apresentar textura uniforme, aroma característico, coloração homogênea e estar isento de deformações ou contaminantes.	Und	800	R\$ 3,07	R\$ 2.456,00
PÃO PARA CACHORRO-QUENTE – 50 g (unidade) – Pacote com 10 unidades	Produto alimentício destinado ao consumo, elaborado com farinha de trigo enriquecida, fermento biológico e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária. Cada unidade possui aproximadamente 50 g, apresentando textura macia, coloração uniforme e ausência de deformações ou contaminantes. O pacote deve	Und	5000	R\$ 8,33	R\$ 41.650,00



	conter 10 unidades, com embalagem íntegra e identificação completa: fabricante, lote, validade, peso líquido e informações nutricionais, conforme normas da ANVISA.				
--	---	--	--	--	--

- 1.2. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo nº 138/2025.
- 1.3. O objeto a ser contratado é de natureza comum, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021.

2. DA JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de **produtos de panificação e confeitaria** justifica-se pela necessidade de assegurar ao Município de Joaíma/MG condições adequadas para o **preparo e oferta de refeições e lanches** destinados aos usuários dos serviços públicos, incluindo pacientes do Hospital Municipal Antônia Grapiuna, alunos da rede municipal de ensino, beneficiários de programas socioassistenciais e servidores que atuam em atividades essenciais.

Os produtos de panificação tais como pães, bolos, biscoitos, roscas, salgados e correlatos são insumos fundamentais para a execução de políticas públicas de saúde, educação e assistência social, compondo parte significativa da alimentação ofertada diariamente. Por serem **produtos perecíveis**, que exigem prazos de validade compatíveis, condições adequadas de armazenamento, qualidade padronizada e conformidade com normas sanitárias, é indispensável que sejam adquiridos de fornecedores qualificados e em conformidade com as normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária.

A natureza **contínua, variável e multidefinida** da demanda, somada às necessidades emergenciais decorrentes de aumento de atendimentos, internações hospitalares, atividades escolares e ações socioassistenciais, exige pronta capacidade de resposta da Administração Pública. Assim, torna-se imprescindível contratar empresa apta a garantir produtos frescos, padronizados, seguros e entregues conforme o consumo real das unidades.

A contratação de empresa especializada assegura **eficiência logística, regularidade nas entregas, padronização na qualidade dos alimentos e controle rigoroso das condições sanitárias**, fatores que impactam diretamente na segurança alimentar, no bem-estar dos usuários e na continuidade dos serviços essenciais.

Além disso, a medida alinha-se aos princípios da **economicidade, eficiência, vantajosidade e planejamento**, previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente porque a adoção do **Sistema de Registro de Preços** possibilita:

- aquisições sob demanda;



- redução de desperdícios e perdas de produtos perecíveis;
- otimização dos recursos públicos;
- flexibilidade na distribuição dos quantitativos conforme a necessidade real.

Portanto, a contratação revela-se **indispensável** para assegurar o abastecimento regular das unidades públicas, garantir alimentação adequada aos usuários dos serviços essenciais, promover proteção à saúde, reforçar a dignidade humana e atender ao interesse público primário, contribuindo diretamente para a efetividade das políticas públicas municipais.

3. DA DESCRIÇÃO, QUANTITATIVO, UNIDADE DE FORNECIMENTO

3.1. O objeto da presente contratação consiste no **fornecimento de produtos de panificação e confeitaria**, abrangendo pães, bolos, biscoitos, rosas, salgados e demais itens correlatos, todos em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, especialmente as regulamentações da **ANVISA** e da **Vigilância Sanitária**, destinados ao atendimento das necessidades alimentares das Secretarias Municipais e do Hospital Municipal Antônia Grapiuna, no âmbito do Município de Joaíma/MG.

- 3.1.1. Os produtos compreenderão, de forma exemplificativa:
- I. **Pães diversos**, incluindo pão francês, pão doce, pão recheado, pão sovado em pacote e outros panificados frescos, produzidos conforme boas práticas de fabricação e entregues diariamente ou conforme demanda;
 - II. **Bolos redondos** prontos para consumo, embalados individualmente, com rotulagem completa contendo lote, data de fabricação e prazo de validade;
 - III. **Biscoitos tipo chimango e chipa**, produzidos artesanalmente ou industrialmente, acondicionados conforme normas sanitárias vigentes;
 - IV. **Roscas caseiras e rosas recheadas**, em embalagens íntegras e resistentes, com peso padronizado;
 - V. **Salgados doces ou recheados**, como sonhos de queijo, devidamente embalados e transportados de forma a preservar a qualidade e segurança alimentar;
 - VI. **Torradas embaladas**, em pacotes lacrados, crocantes e com baixa umidade, contendo rotulagem obrigatória;
 - VII. Fornecimento de produtos **novos, frescos, próprios para consumo humano**, embalados e transportados de acordo com padrões de higiene e com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo integridade, durabilidade e conformidade técnica.

3.2. A execução do fornecimento será mensurada com base nas **demandas efetivamente formalizadas** pelas Secretarias Municipais e pelo Hospital Municipal Antônia Grapiuna, mediante solicitações administrativas específicas. As entregas serão condicionadas à apresentação da documentação fiscal pertinente e à conferência dos produtos pela fiscalização designada, que verificará:

- data de fabricação e validade;
- integridade das embalagens;



- condições sanitárias;
- conformidade com o item solicitado;
- características organolépticas (cor, cheiro, sabor, textura).

A empresa deverá assegurar **suporte técnico** quanto às especificações dos produtos, rotulagem, condições de armazenamento e transporte, garantindo que os itens entregues atendam integralmente às condições contratadas.

3.3. A unidade de fornecimento será considerada conforme a natureza do produto (unidade, quilograma ou pacote), com quantitativos estimados definidos a partir do levantamento preliminar das necessidades do Município e da pesquisa de preços oficial constante do processo. Os quantitativos projetados terão caráter **meramente estimativo**, não obrigando a Administração à aquisição integral dos montantes previstos.

Os fornecedores não poderão exigir o cumprimento dos quantitativos máximos estimados, os quais servirão exclusivamente para formulação das propostas, planejamento da execução contratual e estabelecimento dos limites da Ata de Registro de Preços, conforme disciplina da Lei nº 14.133/2021.

4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O fornecimento dos **produtos de panificação e confeitaria** deverá ocorrer conforme acionamento da Administração, respeitando a necessidade contínua e, quando aplicável, emergencial das Secretarias Municipais e do Hospital Municipal Antônia Grapiuna. As entregas deverão ser efetuadas nos endereços indicados pelas unidades requisitantes, em horário comercial ou conforme previamente acordado, atendendo às demandas operacionais do Município de Joaíma/MG. O fornecedor deverá garantir logística adequada, pontualidade e preservação das condições sanitárias dos produtos durante o transporte.

4.2. A aceitação dos produtos estará condicionada à verificação de sua **qualidade, integridade física, condições sanitárias e conformidade com as especificações estabelecidas no processo**. A fiscalização designada deverá conferir características como:

- prazo de validade mínimo e rotulagem completa (lote, composição, data de fabricação, validade, fabricante);
- integridade das embalagens, ausência de violação, amassamentos ou umidade;
- características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor e textura);
- condições de higiene, frescor e apresentação do produto;
- temperatura e condições de transporte, quando aplicável.

Poderão ser exigidos documentos comprobatórios adicionais, como notas fiscais, declarações sanitárias, certificados de boas práticas de fabricação ou demais documentos destinados à auditoria e controle sanitário.

4.3. Os produtos fornecidos deverão observar integralmente os **padrões sanitários e de qualidade estabelecidos pela ANVISA, Vigilância Sanitária e normas correlatas**, caracterizando-se como



itens alimentícios perecíveis que demandam qualificação técnica adequada por parte do fornecedor, nos termos do art. 6º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021. Em razão da natureza do objeto, exige-se atendimento rigoroso às boas práticas de fabricação, manipulação e acondicionamento de alimentos, garantindo segurança alimentar e preservação da saúde dos usuários.

4.4. A avaliação e aceitação dos produtos observarão critérios de **conformidade sanitária, qualidade do alimento, frescor, validade adequada, acondicionamento correto e atendimento às especificações descritas no Termo de Referência**. A aferição será conduzida por servidor responsável ou comissão designada pela Administração, que registrará não conformidades e poderá determinar a devolução ou substituição imediata dos itens inadequados, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e das normas municipais.

4.5. A execução contratual deverá observar rigorosamente os princípios constitucionais da Administração Pública previstos no art. 37 da Constituição Federal, bem como os princípios específicos da Lei nº 14.133/2021, destacando-se: **legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, planejamento, interesse público e transparência**, que nortearão todas as etapas da contratação, entrega, fiscalização, pagamento e encerramento contratual.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante, representada pelas Secretarias Municipais requisitantes e pelo Hospital Municipal Antônia Grapiuna do Município de Joaíma/MG:

5.1.1. Disponibilizar à Contratada todas as informações necessárias para a correta execução do fornecimento, incluindo especificações dos materiais solicitados, local de entrega, prazos, orientações técnicas e demais elementos logísticos e administrativos relevantes ao cumprimento do objeto contratado.

5.1.2. Assegurar as condições adequadas para o recebimento dos materiais, garantindo acesso ao local de entrega, disponibilidade de servidor responsável e estrutura mínima para conferência, armazenamento e preservação dos itens fornecidos.

5.1.3. Fiscalizar o fornecimento dos materiais por meio de servidor ou comissão designada formalmente, verificando a conformidade dos itens entregues com as especificações técnicas, padrões normativos, prazos e demais cláusulas contratuais.

5.1.4. Efetuar o pagamento à Contratada com base nos materiais efetivamente fornecidos, devidamente conferidos e atestados pela fiscalização, conforme os valores, condições e prazos estabelecidos no contrato.

5.1.5. Comunicar formalmente à Contratada qualquer falha, omissão, avaria, inconformidade técnica ou divergência identificada no fornecimento, determinando, quando cabível, a substituição imediata dos itens que não atendam às exigências contratuais.

5.1.6. Nomear responsável técnico ou equipe para acompanhar o recebimento dos materiais, registrar ocorrências, manter comunicação contínua com a Contratada e receber eventuais documentos de certificação ou garantia, assegurando a rastreabilidade e o controle das entregas.

5.1.7. A Administração não se responsabilizará por compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, mesmo que vinculados à execução do objeto contratual,



tampouco por danos causados a terceiros decorrentes de atos da Contratada, seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada deverá cumprir integralmente todas as obrigações previstas no Edital, neste Termo de Referência, em sua proposta e nos demais anexos contratuais, assumindo total responsabilidade pelos riscos e despesas inerentes à adequada e completa execução do objeto contratual, consistente no fornecimento de produtos de panificação e confeitaria.

6.1.1. Fornecer os produtos alimentícios em estrita conformidade com as especificações técnicas, quantidades, prazos e locais de entrega estabelecidos contratualmente, garantindo que todos os itens sejam novos, frescos, próprios para consumo humano, íntegros, produzidos conforme boas práticas de fabricação e compatíveis com as normas da ANVISA, da Vigilância Sanitária e demais regulamentações aplicáveis.

6.1.2. Emitir notas fiscais, romaneios, comprovantes de entrega e demais documentos comprobatórios, contendo informações detalhadas sobre cada fornecimento (tipo de produto, lote, validade, quantidade, data e local de entrega), conforme exigências da Administração para fins de controle, fiscalização e rastreabilidade sanitária.

6.1.3. Comunicar formalmente à Contratante qualquer impedimento, intercorrência ou circunstância que possa comprometer o cumprimento dos prazos, a qualidade dos produtos ou as condições sanitárias exigidas, apresentando, quando cabível, plano de regularização e sugestões de solução.

6.1.4. Responder integralmente por eventuais danos causados à Administração Pública ou a terceiros em razão de atos, omissões, falhas sanitárias, vícios, imperícia no manuseio, no transporte ou na entrega dos produtos, inclusive aqueles praticados por seus empregados, prepostos ou subcontratados, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais.

6.1.5. Substituir, corrigir ou complementar, às suas expensas, qualquer produto entregue em desconformidade com as condições contratuais, ou que apresente defeitos, deterioração, embalagem violada, validade insuficiente, alteração sensorial (odor, cor, textura), contaminação ou qualquer irregularidade sanitária que comprometa a segurança alimentar.

6.1.6. Manter, durante toda a vigência contratual, todas as condições de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, bem como qualificação técnica e sanitária, incluindo alvarás, licenças e certificações exigidas pela legislação para produção, manipulação e comercialização de alimentos.

6.1.7. Indicar formalmente um preposto ou responsável técnico que atuará como interlocutor junto à Administração, respondendo pelas tratativas operacionais, acompanhamento das



entregas e bom andamento da execução contratual, sendo responsável pela comunicação imediata de quaisquer ocorrências relevantes.

6.1.8. Cumprir rigorosamente as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e sociais relativas a seus empregados, prepostos e subcontratados, isentando a Administração de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária, conforme legislação vigente.

6.1.9. Observar, em todas as fases da execução contratual, os princípios da legalidade, eficiência, transparência, impessoalidade, moralidade, economicidade e interesse público, assegurando que o fornecimento dos produtos de panificação e confeitaria atenda plenamente às necessidades institucionais da Administração Pública Municipal, contribuindo para a segurança alimentar, bem-estar dos usuários e adequada prestação dos serviços à população.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.



10. DO REAJUSTE

10.1. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, em caso de prorrogação da vigência da ata, aplicando-se o índice INPC, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

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

10.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

10.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

10.6. 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.

10.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

11. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. DAS AMOSTRAS

Não haverá.

Joaíma/MG, 10 de dezembro de 2025

SUZIANE MARIA CALDEIRA COSTA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO